

事項	ごぼうグラッセの製造方法																														
ねらい	本県特産野菜である、ごぼうの新たな利用方法として、ドライフルーツのように手軽に食べられるグラッセの製造法を開発したので参考に供する。																														
指導参考内容	<p>1 製造方法</p> <p>【原材料】</p> <table border="0"> <tr> <td>ごぼう</td> <td>5kg</td> <td>蜂蜜（水飴でも可）</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>10kg</td> <td>クエン酸</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>1.4kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>【製造工程】</p> <table border="0"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">洗浄・調製</td> <td>ごぼうを洗浄後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、細根を除去する。7cm程度の長さにカットし、太い部分は4つ割りにする。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">加熱・煮熟</td> <td>鍋に水を入れ、クエン酸を溶かし、ごぼうを加熱する。沸騰してきたらグラニュー糖、蜂蜜を加えて緩やかに沸騰を続けながら、液の糖度がBrix示度で66～67°になるまで加熱する。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">液切り</td> <td>ざるなどで受け、10分間液切りする。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乾燥</td> <td>温風乾燥機で70℃2時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">あん蒸（静置）</td> <td>室内または冷蔵庫内で一晩静置して水分を均一化させる。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">湯通し</td> <td>表面に付着した糖類を除去するため、麺用のザルなどに入れて湯通しして水切りする。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乾燥・冷却</td> <td>温風乾燥機で70℃1時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">包装</td> <td>ガスバリア性の袋に、脱酸素剤とともに包装する。</td> </tr> </table> <p>2 ごぼうグラッセの特徴</p> <p>(1) クエン酸添加により、ドライフルーツのような感覚で食べられる。</p> <p>(2) 製品の水分活性が0.65であるため、耐乾燥性のカビ以外は繁殖し難い条件となっており、保存性も高い。</p>			ごぼう	5kg	蜂蜜（水飴でも可）	400g	水	10kg	クエン酸	100g	グラニュー糖	1.4kg			洗浄・調製	ごぼうを洗浄後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、細根を除去する。7cm程度の長さにカットし、太い部分は4つ割りにする。	加熱・煮熟	鍋に水を入れ、クエン酸を溶かし、ごぼうを加熱する。沸騰してきたらグラニュー糖、蜂蜜を加えて緩やかに沸騰を続けながら、液の糖度がBrix示度で66～67°になるまで加熱する。	液切り	ざるなどで受け、10分間液切りする。	乾燥	温風乾燥機で70℃2時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。	あん蒸（静置）	室内または冷蔵庫内で一晩静置して水分を均一化させる。	湯通し	表面に付着した糖類を除去するため、麺用のザルなどに入れて湯通しして水切りする。	乾燥・冷却	温風乾燥機で70℃1時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。	包装	ガスバリア性の袋に、脱酸素剤とともに包装する。
ごぼう	5kg	蜂蜜（水飴でも可）	400g																												
水	10kg	クエン酸	100g																												
グラニュー糖	1.4kg																														
洗浄・調製	ごぼうを洗浄後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、細根を除去する。7cm程度の長さにカットし、太い部分は4つ割りにする。																														
加熱・煮熟	鍋に水を入れ、クエン酸を溶かし、ごぼうを加熱する。沸騰してきたらグラニュー糖、蜂蜜を加えて緩やかに沸騰を続けながら、液の糖度がBrix示度で66～67°になるまで加熱する。																														
液切り	ざるなどで受け、10分間液切りする。																														
乾燥	温風乾燥機で70℃2時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。																														
あん蒸（静置）	室内または冷蔵庫内で一晩静置して水分を均一化させる。																														
湯通し	表面に付着した糖類を除去するため、麺用のザルなどに入れて湯通しして水切りする。																														
乾燥・冷却	温風乾燥機で70℃1時間乾燥し、その後30分程度室温で送風・冷却する。																														
包装	ガスバリア性の袋に、脱酸素剤とともに包装する。																														
期待される効果	ごぼうはカット野菜や漬け物などの加工が主であるが、新たな加工利用方法により、特産品やお土産品としての商品開発、また、本技術を応用し、他の野菜類のグラッセ製造など波及効果もある。																														
利用上の注意事項	中に「ス」が入った原料では良好な製品とならないため、収穫からあまり時間を経過しない原料を用いる。																														
問い合わせ先（電話番号）	農産物加工研究所 研究開発部・加工技術部 (0176-53-1315)	対象地域	県下全域																												
発表文献等	平成27年度農産加工試験成績書（予定）																														

【根拠となった主要な試験結果】

表1 70℃での乾燥時間と水分活性 (平成27年 青森農産加工研)

乾燥時間	0時間	1時間	2時間	一晚静置後
水分活性	0.84	0.70	0.65	0.65



写真1 ごぼうの下処理



写真2 煮熟工程



写真3 煮熟後



写真4 乾燥

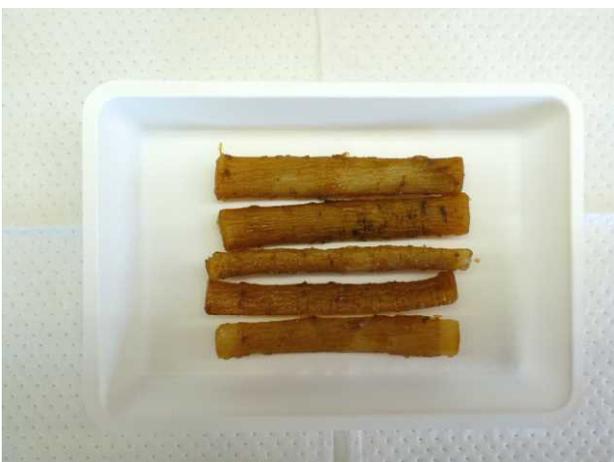


写真5 乾燥後



写真6 製品

(写真1～6：平成27年 青森農産加工研)