

[食品加工部門 令和3年度 指導参考資料]

事項名	アピオス餡の製造方法																		
ねらい	下北地域ほか県内で栽培されているアピオスの利用拡大を図るため、各種菓子等に利用可能な餡の製造方法を開発したので参考に供する。																		
指導参考内容	<p>1 主な特長</p> <p>アピオスをペーストにして使用するため、サイズが大きすぎる規格外品や傷物などの廃棄対象となるアピオスを用いることが可能である。アピオス餡は、冷凍することで長期保存が可能であり、どら焼き、きんつば、パイなど様々なスイーツに利用できる。</p> <p>2 製造工程</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">洗 淨</td> <td>使用するアピオスの泥汚れ等を水で洗う。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">切断・選別</td> <td>アピオスの両端を切断した後、利用可能な原料を選別し、内部の腐敗部分がある場合は切り取る。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">蒸 煮</td> <td>蒸し機で1時間程度、やわらかくなるまで蒸す。 ※冷凍保存可能。市販の蒸煮した冷凍品を使用しても良い。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">剥皮・計量</td> <td>蒸したアピオスの皮を剥き、計量する。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">摩砕・調味等 混合</td> <td>アピオスをフードプロセッサー等で摩砕する。その際、アピオスの粘着物質が調理器具へ付着するのを防ぐため、サラダ油（アピオス重量の1%分）を加え、混合する。その後、牛乳又は生クリーム、上白糖を加えながら混合し、調味する。 (調味の配合例) <table border="1" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td>牛乳又は生クリーム</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> </table> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">裏ごし</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">充填・包装</td> <td>プラスチック袋に充填・包装する。常温又は冷蔵では長期保存できないため、すぐに使用しない場合は、冷凍庫で保管する。 なお、上記配合例の完成品の水分活性は0.95であった。</td> </tr> </table>	洗 淨	使用するアピオスの泥汚れ等を水で洗う。	切断・選別	アピオスの両端を切断した後、利用可能な原料を選別し、内部の腐敗部分がある場合は切り取る。	蒸 煮	蒸し機で1時間程度、やわらかくなるまで蒸す。 ※冷凍保存可能。市販の蒸煮した冷凍品を使用しても良い。	剥皮・計量	蒸したアピオスの皮を剥き、計量する。	摩砕・調味等 混合	アピオスをフードプロセッサー等で摩砕する。その際、アピオスの粘着物質が調理器具へ付着するのを防ぐため、サラダ油（アピオス重量の1%分）を加え、混合する。その後、牛乳又は生クリーム、上白糖を加えながら混合し、調味する。 (調味の配合例) <table border="1" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td>牛乳又は生クリーム</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> </table>	牛乳又は生クリーム	アピオス重量の20%	上白糖	アピオス重量の20%	裏ごし		充填・包装	プラスチック袋に充填・包装する。常温又は冷蔵では長期保存できないため、すぐに使用しない場合は、冷凍庫で保管する。 なお、上記配合例の完成品の水分活性は0.95であった。
洗 淨	使用するアピオスの泥汚れ等を水で洗う。																		
切断・選別	アピオスの両端を切断した後、利用可能な原料を選別し、内部の腐敗部分がある場合は切り取る。																		
蒸 煮	蒸し機で1時間程度、やわらかくなるまで蒸す。 ※冷凍保存可能。市販の蒸煮した冷凍品を使用しても良い。																		
剥皮・計量	蒸したアピオスの皮を剥き、計量する。																		
摩砕・調味等 混合	アピオスをフードプロセッサー等で摩砕する。その際、アピオスの粘着物質が調理器具へ付着するのを防ぐため、サラダ油（アピオス重量の1%分）を加え、混合する。その後、牛乳又は生クリーム、上白糖を加えながら混合し、調味する。 (調味の配合例) <table border="1" style="width: 100%; margin-left: 20px;"> <tr> <td>牛乳又は生クリーム</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>アピオス重量の20%</td> </tr> </table>	牛乳又は生クリーム	アピオス重量の20%	上白糖	アピオス重量の20%														
牛乳又は生クリーム	アピオス重量の20%																		
上白糖	アピオス重量の20%																		
裏ごし																			
充填・包装	プラスチック袋に充填・包装する。常温又は冷蔵では長期保存できないため、すぐに使用しない場合は、冷凍庫で保管する。 なお、上記配合例の完成品の水分活性は0.95であった。																		
期待される効果	アピオスを餡に加工することにより、いつでも簡便に使用できるスイーツ向け冷凍素材となり、アピオスの利用拡大につながる。																		
利用上の注意事項	アピオス餡の固さ及び味は、牛乳又は生クリーム、上白糖の量で調整する。 アピオス餡は、冷凍で3ヵ月程度保存が可能である。																		
問い合わせ先 (電話番号)	下北ブランド研究所 研究開発部 (0175-34-2188)	対象地域 及び経営体	県内全域の農産 加工グループ																
発表文献等	特になし																		

【根拠となった主要な試験結果】

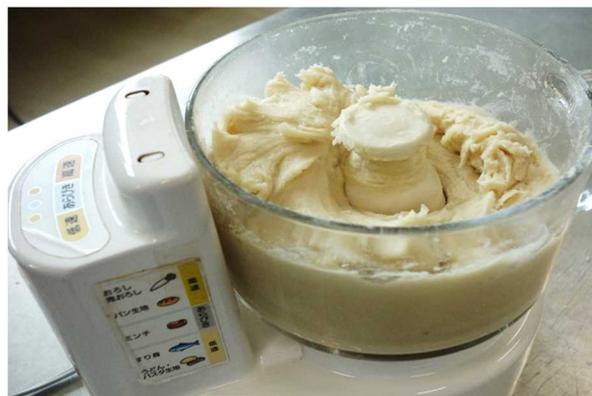
表 1 微生物試験結果 (令和2年度 青森下北ブランド研)

区 分	一般生菌数(CFU/g)	大腸菌群
製造当日	300 以下	陰性
3 ヶ月後	300 以下	陰性

※日水製薬(株)の菌測定用乾式簡易培地コンパクトドライ「ニッスイ」TC(一般生菌数測定用)、コンパクトドライ「ニッスイ」CF(大腸菌群数測定用)を用い、所定の培養温度で培養時間を経過した後、コロニー数を数えた。この結果は、食品衛生法「冷凍食品(無加熱摂取冷凍食品)」の規格を満たしている。



① 剥皮したアピオス



② サラダ油などを混合したペースト



③ 裏ごし中のアピオス餡



④ アピオス餡のパイ



⑤ アピオス餡のクリーム



⑥ 黒豆入りアピオス汁粉

図 1 製造工程及びアピオス餡の活用例 写真 (令和2年 青森下北ブランド研)