

事項	小麦奨励品種「ネバリゴシ」の麺類への利用		
ねらい	本県的小麦奨励品種「ネバリゴシ」の加工用途・消費の拡大を図るため、「ネバリゴシ」小麦粉のうどん加工特性とラーメン加工への改善法が明らかとなったので、参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 ネバリゴシ小麦粉を原料としたうどんの特性  ネバリゴシは、一般的なうどん用小麦粉（対照品種ASW）に比べ次の特性がある。  (1) なま麺を1日程度保存（ねかせ）することにより、物性（こし）を改善できる。  (2) なま麺（4×3mm）のゆで時間は8分で、ASWに比べ1分程度短縮できる。  (3) 得られたゆで麺は、モチモチ感が強く非常になめらかである。</p> <p>2 ネバリゴシ小麦粉のラーメン加工への改善法  ネバリゴシは、ラーメン用市販小麦粉に比べたんぱく質含有量が低いため、次の方法によりこしとツルツル感のあるラーメンに改善できる。  (1) グルテンを小麦粉の3.5%添加する。  (2) なま麺（細麺1.5×1.5mm）のゆで時間は、1分30秒と、通常より1分間程度短縮する。</p>		
期待される効果	地場産小麦を活用した麺類の提供が可能となり、地産地消の推進と県産「ネバリゴシ」の需要拡大が図られる。		
利用上の注意事項	<p>1 ゆで伸びが従来のものより若干早い。  2 麺色が従来のものよりややくすむ。</p>		
担当	青森県ふるさと食品研究センター農産物加工指導センター	対象地域	県下全域
発表文献等	平成14年度農産加工試験成績書 平成15年度農産物加工指導センター試験成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

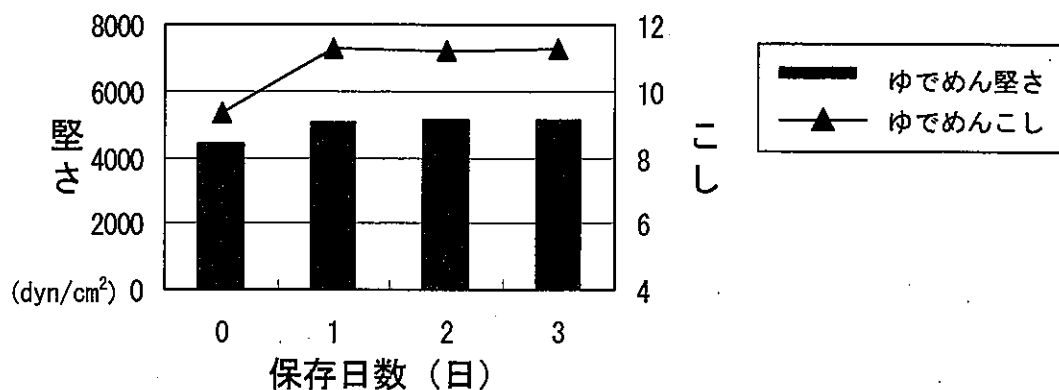


図1 なま麺の保存日数とゆで麺の物性（うどん）  
（平成14年 青森つ加工セ）

- (注) 1 原料配合：ネバリゴシ小麦粉100、食塩3、水44の割合  
2 麺線の大きさ：切り幅 4mm、厚さ3mm  
3 ゆで時間：8分間  
4 堅さ及びこしの値は、大きいほど堅くこしがあることを示す

表1 ゆで麺の物性（ラーメン・冷し麺） （平成15年 青森ふ研加工セ）

区名	堅さ (dyn/cm <sup>2</sup> )		こし	
	ゆで直後	ゆで後7分	ゆで直後	ゆで後7分
市販小麦粉100%	15,847	13,896 (87.7%)	21.0	17.7 (84.3%)
ネバリゴシ100%	19,125	14,542 (76.0%)	26.6	17.9 (67.3%)

- (注) 1 グルテン添加量：市販小麦粉1%、ネバリゴシ3.5%（表2も同様）  
2 麺線の大きさ：切り幅 1.5mm、厚さ1.5mm（細麺）（表2も同様）  
3 ゆで時間：市販小麦粉2分30秒、ネバリゴシ1分30秒（表2も同様）  
4 堅さ及びこしの値は、大きいほど堅くこしがあることを示す（表2も同様）  
5 ゆで後7分の（ ）内数字は、ゆで直後に対する割合を示す（表2も同様）

表2 ゆで麺の物性（ラーメン・温麺） （平成15年 青森ふ研加工セ）

区名	堅さ (dyn/cm <sup>2</sup> )		こし	
	ゆで直後	ゆで後7分	ゆで直後	ゆで後7分
市販小麦粉100%	13,417	9,042 (67.4%)	16.6	11.1 (66.9%)
ネバリゴシ100%	14,681	9,042 (61.6%)	21.3	12.8 (60.1%)