

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提供する。																														
指導参考内容	<p>1. 製造方法</p> <p>【原材料】</p> <table border="0"> <tr> <td>ゴボウ</td> <td>5 kg</td> <td>蜂蜜（水飴でも可）</td> <td>400 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>10 kg</td> <td>クエン酸</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>グラニュー糖</td> <td>1.4 kg</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;">洗淨・調製</td> <td>ゴボウを洗淨後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、根を除去する。7 cm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、クエン酸を溶解し、ゴボウを加熱する。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>70℃で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1時間、70℃で乾燥・室温で30分間送風のみを行い、放冷する。</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. ゴボウグラッセの特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 			ゴボウ	5 kg	蜂蜜（水飴でも可）	400 g	水	10 kg	クエン酸	100 g	グラニュー糖	1.4 kg			洗淨・調製	ゴボウを洗淨後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、根を除去する。7 cm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、クエン酸を溶解し、ゴボウを加熱する。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	70℃で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1時間、70℃で乾燥・室温で30分間送風のみを行い、放冷する。	包装	ガスバリア性の袋に、脱酸素剤とともに包装する。
ゴボウ	5 kg	蜂蜜（水飴でも可）	400 g																												
水	10 kg	クエン酸	100 g																												
グラニュー糖	1.4 kg																														
洗淨・調製	ゴボウを洗淨後、ペーパータオルで表面を軽く擦り、根を除去する。7 cm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、クエン酸を溶解し、ゴボウを加熱する。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	70℃で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1時間、70℃で乾燥・室温で30分間送風のみを行い、放冷する。																														
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	ゴボウ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選択する。																														
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	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 青森農加研)

乾燥時間	0時間	1時間	2時間	一晩静置後
水分活性	0.84	0.70	0.65	0.65



写真1 ゴボウの下処理



写真2 煮熟工程



写真3 煮熟後

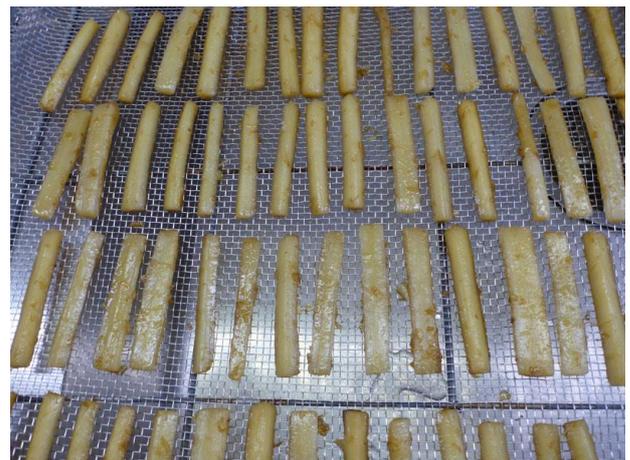


写真4 乾燥

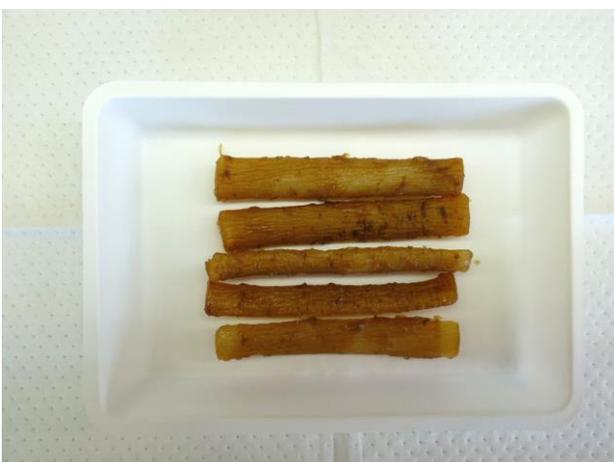


写真5 乾燥後



写真6 製品
(写真1～6:平成27年青森農加研)