

## ヤマノイモ新品種活用商品開発事業（第2報）

### ーヤマノイモ新品種の麺類利用への適性の検討ー

#### Development of food using new varieties of yam（Part 2）

##### - Research of influence on properties of noodle -

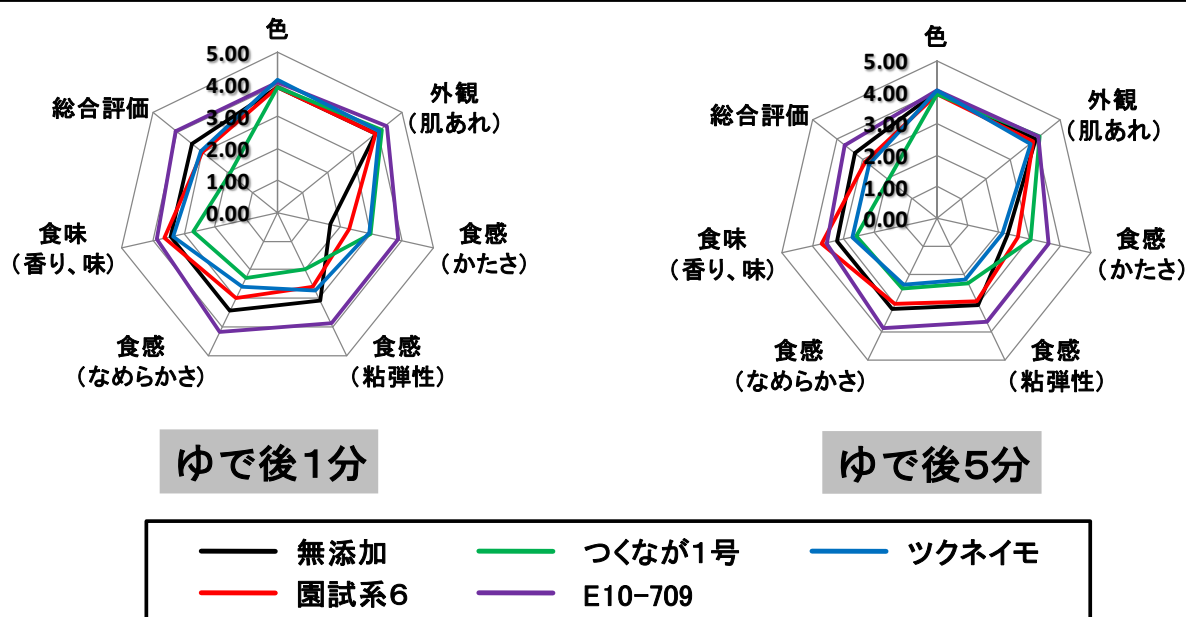
岩間直子、細田洋一\*、庭田英子\*、岩瀬利己\*、阿部馨

（\*野菜研究所栽培部）

青森県ではナガイモの粘性増加による調理特性の向上や機能性をより高めて付加価値を付けるため、これまでに同じヤマノイモ類のツクネイモ（短形で粘りが強い）×ナガイモの交配を行い、雑種個体の中から長さが中程度でとろろの粘りが強く、糖度の高い新形質を持った2系統、つくなが1号及びE10-709を選抜してきた。これらの新品種については、加工適性等において高い有用性が期待されている。本事業ではヤマノイモ新品種2系統を用いた高付加価値製品の開発を目的に、加工適性及び利用法と健康機能性等の検討を行った。

今年度は、加工用途のための素材化方法の検討を行い、ヤマノイモ新品種の乾燥パウダーを製造した。得られたパウダーを用いて麺製品を試作し、物理的特性の測定及び官能評価によって、麺類に利用する場合の適性を検討した。その結果、E10-709 添加蕎麦が官能評価において最も高い評価を得るとともに、時間経過によるもろさ荷重の増加がほとんどみられなかったことから、E10-709 には麺適性があるものと期待できた。さらに、新品種をすりおろしたとろろとそばつゆとの混合液をそばにかけた場合の摩擦、すなわちすべり特性をみると、つくなが1号とろろ混合液をかけることにより、そば単独の時よりも摩擦が減少してすべりがよくなっていることが明らかとなった。

なお、本事業は農工連携促進事業として野菜研究所との連携により実施したものである。



ヤマノイモ新品種乾燥パウダー添加蕎麦の官能評価