

親芋(愛媛農試V2号)加工品の開発

— サトイモ大規模省力生産技術開発事業 (R3~5) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 朝倉 将斗 研究員 渡部 将也
主任研究員 金本 直晃※ ※ 現農産園芸課

サトイモには、株元の親芋とそこから生育する子芋・孫芋があり、品種によってどこを食べるかが異なります。子芋・孫芋を食べる品種である「愛媛農試V2号」の生産現場では、繊維質が多く、外観・食感の劣る親芋は1t/10aを超える量が圃場廃棄されていました。そこで本研究では、未利用資源である親芋の1次加工手法の構築や加工食品開発に取り組み、未利用資源の有効活用について検討を行いました。

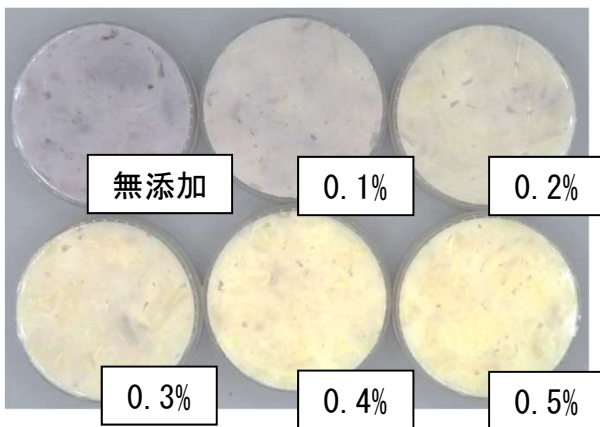


親芋(左)と子芋・孫芋(右)



素揚げした親芋(左)と子芋・孫芋(右)

ペーストや粉末への加工、レトルト加工、親芋に適した調理方法によって、外観や食感等の問題を解決した加工品の開発が可能であることがわかりました。



VC	Brix	pH	水分	L	a	b
無	5.6	6.11	81.1	63.6	0.4	-1.2
0.1%	5.4	5.73	81.1	72.5	-1.0	3.9
0.2%	5.5	5.34	80.0	74.9	-1.3	6.9
0.3%	4.9	5.08	81.0	76.8	-1.6	9.2
0.4%	5.7	4.77	80.5	77.9	-1.5	9.7
0.5%	5.7	4.66	81.9	78.1	-1.5	10.1

VC添加試験における親芋ペーストの色調の変化



親芋ペーストを使用したコロッケ



親芋粉末を利用したサトイモ餡



レトルト加工品



親芋チップス

今後は、加工技術の改良を図るとともに、加工マニュアルの作成や企業への技術移転によって、親芋の有効利用を進めます。