

親芋(愛媛農試V2号)の加工特性調査

— 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 主任研究員 金本 直晃
研究員 渡部 将也

サトイモは、株元の親芋、そこから生育する子芋、孫芋に形態識別されるが、1t/10aを超えて生産される親芋は圃場廃棄されている。以前から利用のボトルネックとなっていた集荷システムに道筋がついたため、加工利用の検討を開始した。

そこで、親芋等の成分分析を実施し、用途開拓を推進するべく一次加工法の検討を行いました。

【親芋の成分】

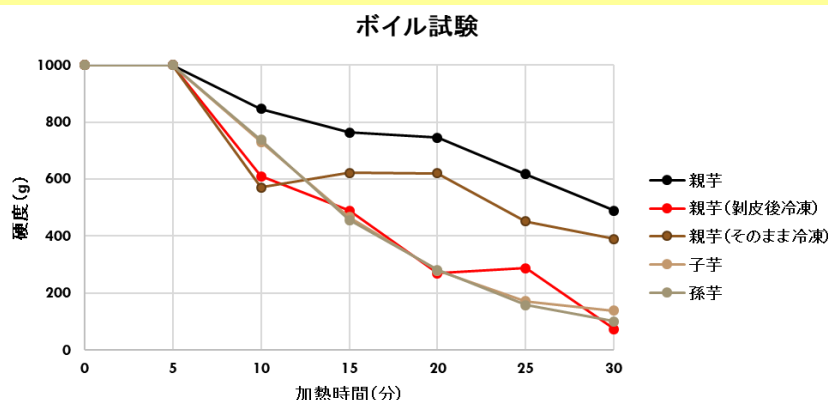
	単位	親芋 (冬季)	親芋 (夏季)	子芋	孫芋	粉末
エネルギー	Kcal/100g	71	89	81	90	367
水分	g/100g	81.0	77.3	78.4	76.4	3.7
タンパク質	g/100g	1.5	1.5	1.8	1.8	9.7
灰分	g/100g	1.1	0.6	1.3	1.1	3.5
脂質	g/100g	0.3	0.4	0.3	0.3	1.1
炭水化物	g/100g	16.0	20.3	18.2	20.5	82.0
ナトリウム	mg/100g	0.2	0.3	1.5	0.7	22
カリウム	mg/100g	291	212	385	313	-
総ポリフェノール	mg/100g	-	114	86	92	-
食物繊維量	g/100g	-	-	-	-	14.9

夏季の親芋は、孫芋並みの炭水化物を有し、冬季に向けて減少していく傾向にあることが分かりました。

また親芋は子芋・孫芋と比較して、カリウム含量が低く、ポリフェノール含量が高いことが分かりました。

【加熱による軟化試験】

サトイモの中心部を3cm角にカットし、沸騰水中でボイルによる硬度の推移を測定した結果、親芋を剥皮し、一度冷凍することで、子芋および孫芋と同等の柔らかさになることが確認できました。



愛媛農試V2号の親芋

本研究は、サトイモ大規模省力生産技術開発事業 (R3~5) により実施しました。