

美味しいカラフルな干し芋 ～サツマイモの皮もアクセント～

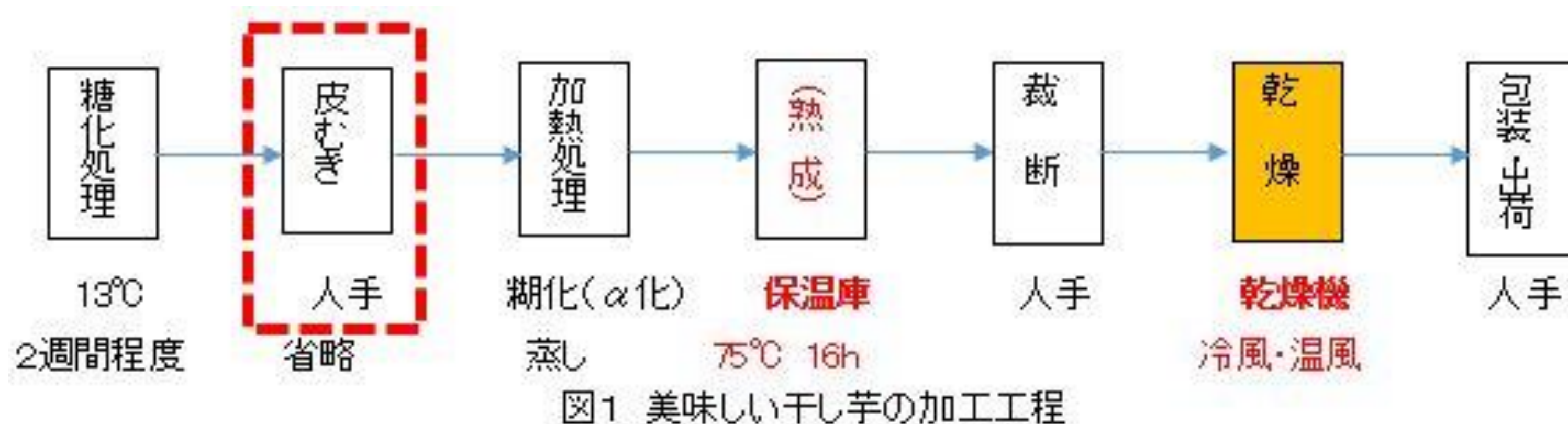
中部電力 先端技術応用研究所 河村 和彦

研究の目的

- ・見た目が綺麗な、カラフルなサツマイモの品種を干し芋に取り入れる。
- ・皮付きで干し芋を作ることにより、皮むき工程を無くし、手間を省く。
- ・皮とのコントラストを利用した目新しい干し芋を開拓する。

研究の創意

- ・御前崎地区では、200年間、皮付きの干し芋を商品化してこなかった。
- ・採れたては皮も薄く、干し芋にしても触感が気にならないことが確かめられた。
- ・スティック状にすることで効率よく製品にできる。



将来性

- ・カラフルな干し芋は、差別化ができるので、産地としての特長になる。
- ・皮むき工程が減少すると生産コストが低減でき、収益向上につながる。

特長

- ・皮とのコントラストが映えるので、見栄えがするので、購入意欲が増す。
- ・スティック状の干し芋は、摘まみやすく、食べきりサイズで梱包し易い。

実験結果

	熟成なし	熟成75℃20 時間
紅はるか		
栗かぐや		
ふくむらさき		
安納芋		
にんじん芋		

まとめ

- ・カラフルな干し芋には、「紅はるか」の他、「ふくむらさき」、「にんじん芋」などを加えることで、目新しさが向上する。

開発者の
ひとこと

干し芋の加工工程では、皮むき作業が手間と時間を要し、その部分を取り除くことで目減りが大きく、産業廃棄物も多くなり収益を圧迫します。本取組では、皮を付けたまま製品化しても触感が気にならないことを確認しました。皮付きのカラフルな干し芋は、皮との部分にポリフェノールや食物繊維が集中しているので、整腸作用などへの好影響が期待できると考えています。