

「楽打ち十割そば」で元気な食品産業

ーアンチエイジングクッキング、食育、ソバ生産者の所得向上に役立ちますー

技術の特徴

- ・そばの「つなぎ成分(タンパク質)」や「旨み成分(脂質)」の大部分は、子葉にあります。
- ・石臼やロール製粉機では、穀粒の子葉を微粉末化することは困難なため、ふるいで除いていました。
- ・レーザー加工で金属臼を作りそば全粒粉を低温で作る製粉装置を開発しました
- ・低温製粉そば全粒粉を用いて楽しく楽に十割そばを打つ技術を開発しました。

研究の内容

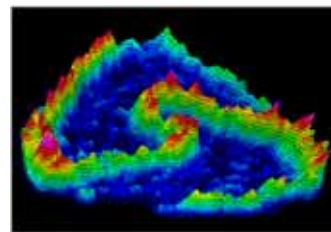
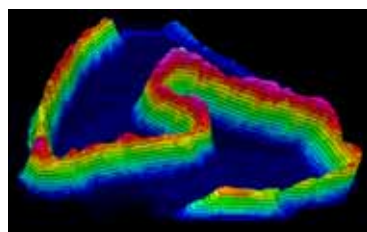
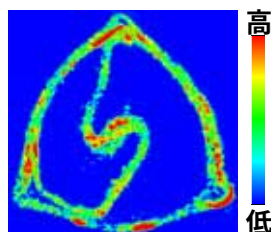
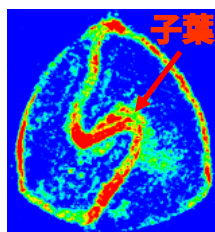
- ・そばのタンパク質、脂質、ミネラルなどの有用成分は子葉にあることが分かります。

タンパク質

脂質

リン

マグネシウム



(Spectrum Spotlight300、ハ⁺-キニエルマ-)

JSX-3600(日本電子エンジニアリング)

- ・レーザー微細加工で作った新型臼でそば穀粒を微粉末化し、十割そばに適したそば粉をつくりました。



臼のレーザー微細加工



可搬型製粉装置



連続製粉装置



6連式製粉システム(横山製粉)

- ・「楽打ち十割そば」は、アンチエイジングクッキング、食育、地域の食品産業の振興に利用できます。



社会福祉法人 風連爽風会



夏休み特別公開(リサーチギャラリー)



もち米の里風連特産館

参 考

堀金彰, 山田純代, 春見隆文:新しい粉体加工技術(低温製粉法), 食品と容器, 46(7), 412-415(2005)

堀金彰, 山田純代, 春見隆文:新しい粉体加工技術 -水捏ね手打ち十割そば-, 食品と容器, 46(8), 470-474(2005)



独立行政法人
食品総合研究所

代表研究者:堀金 彰

所 属:食品素材部 穀類利用研究室

問い合わせ先:〒305-8642

茨城県つくば市観音台2-1-12