



「愛知のめぐみ豆富」

平成26年10月1日(水)
あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター
分析加工技術室
担当 日渡
保蔵包装技術室
担当 児島
電話 052-521-9316(代)
愛知県産業労働部産業科学技術課
管理・調整グループ
担当 加藤、水野
内線 3389、3388
ダイヤルイン 052-954-6347

焙煎米粉の風味を活かした新しい豆腐製品を開発 —「愛知のめぐみ豆富^{とうふ}」の開発支援—

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター（以下、食品工業技術センター）は、愛知県豆腐商工業協同組合に対して技術支援を行うことにより、愛知県産米で作った焙煎米粉を添加した新しい豆腐製品を開発しました。

開発した豆腐は、焙煎米粉由来の、口の中に広がる甘味と香ばしさが特徴です。食感是一般的な豆腐に比べて、ふんわりとした食感をしています。この豆腐は、愛知県産大豆（フクユタカ^{※1}）と、愛知県産米（あいちのかおり^{※2}）を加工した焙煎米粉を原材料としていることから、「愛知のめぐみ豆富」と命名されました。

平成26年10月11日（土）、12日（日）にウインクあいちで開催される、「地産・地消 大豆まつり」で「愛知のめぐみ豆富」の発表会を行います。

1 背景

近年、各地で地域資源を生かした新しい食料品の開発によって、地域の活性化を図る取り組みが盛んに行われています。愛知県豆腐商工業協同組合では、平成25年度より、あいち中小企業応援ファンド助成事業の農商工連携応援ファンドを活用し、食品工業技術センターと連携して、焙煎米粉を添加した新しい豆腐製品の開発に取り組んできました。

2 あいちのめぐみ豆富の開発

今回開発した方法は、加熱した豆乳に焙煎した米粉を添加した後、凝固させるというものです。焙煎米粉は原料大豆に対して約10%添加します。焙煎米粉は加熱した豆乳に添加すると粘度が高くなるため、均一化や凝固方法に製造上の工夫が必要でした。

愛知県豆腐商工業協同組合では、組合員間で統一的な製法を



あいちのめぐみ豆
富マーク

普及させる取り組みを行いました。また、愛知県のオリジナル豆腐としてのブランド化を目指し、「あいちのめぐみ豆富」と命名するとともに、統一マークを作りました。

食品工業技術センターでは、豆乳に焙煎米粉を添加することによる粘度変化を測定するなどして、製造条件の確立を支援しました。また、テクスチャー測定^{※3}による食感の評価や、保存試験による賞味期限設定などにより製品化を支援しました。

3 「あいちのめぐみ豆富」の特徴

あいちのめぐみ豆富は、焙煎米粉由来の、口の中に広がる甘味と香ばしさが特徴です。食感は一般的な豆腐に比べて、ふんわりとした食感をしています。これは米粉の添加方法に特徴があるためです。湯豆腐や厚揚げなど加熱調理すると、より食感の特徴が活かされます。

4 「地産・地消 大豆まつり」について

【名 称】地産・地消 大豆まつり

【主 催】地産・地消：大豆まつり実行委員会

（共催：中日新聞社、後援：東海農政局、愛知県 他）

【開催日】平成26年10月11日（土） 午前10時から午後5時まで

平成26年10月12日（日） 午前10時から午後4時まで

【場 所】ウインクあいち8階展示場（名古屋市中村区名駅4-4-38）

【概 要】大豆の消費拡大を目指して、初めて行われる展示会です。東海・北陸の様々な大豆製品（豆腐、納豆、味噌、味噌漬、煮豆、菓子など）の展示、販売を行います。全国各地の珍しい豆腐製品も集めました。あいちのめぐみ豆富の試食も行われます。

5 問い合わせ先

＜開発内容に関すること＞

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター

所在地：名古屋市西区新福寺町2-1-1

電話：052-521-9316 FAX：052-532-5791

担当：分析加工技術室 日渡、保蔵包装技術室 児島

＜商品に関すること、地産・地消 大豆まつりに関すること＞

愛知県豆腐商工業協同組合

所在地：名古屋市熱田区神宮3-10-15

電話：052-681-0291 FAX：052-671-1946

担当：事務局長 倉地

【用語説明】

※1 フクユタカ

日本で最も生産量が多い大豆で、福岡県で豊かに実ることから名づけられたと言われていました。寒い地域で栽培されることの多かった大豆を、暖かい地方でも栽培できるように品種改良したもので、今では九州をはじめ、愛知県など関東以南の地域で多く作られています。北海道産大豆に比べて、タンパク質が多く、ショ糖含有量が低いため、しっかりとしていて、あっさりした味わいの豆腐が出来ます。

※2 あいちのかおり

「香るように芳醇な味」という意味で、ふくよかなおいしさ、つや、粘りと3拍子そろったお米といわれています。主に愛知県で栽培されています。

※3 テクスチャー測定

硬さ、歯ごたえ、口当たりといった、人が食品を咀嚼する時に感じる感覚を、客観的な数値で表すために行う分析です。専用の機器を用いて、食品を一定の力で押し下り、一定の重さをかけたりした時の変形を測定します。