Case 5

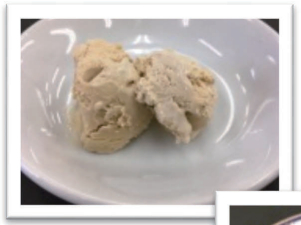
ピーナッツ薄皮濃縮液、ピーナッツ及び ピーナッツ加工品を用いたレシピ開発

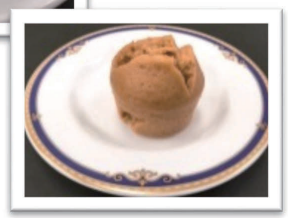
栄養面で期待されるピーナッツ薄皮

中野区の株式会社川越屋は、ピーナッツとその伝統的な加工品を製造・販売している老舗ですが、最近、ピーナッツの加工段階でできる副産物である薄皮抽出液を濃縮し、その有効な利用法についても検討を進めています。

そのような流れの中、西武信用金庫を介してその利用法の相談を頂きました。ピーナッツの薄皮には、数種のポリフェノールを含むことから、捨てずに利用することができれば、今後、栄養面でも期待される食品です。

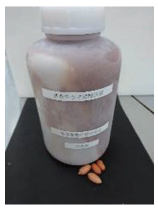
そこで、卒業研究のテーマとして、料理や菓子へ利用法の検討を行うことにしました。濃縮液は、あずき色を呈し、その食味は、僅かに渋みがあり、ピーナッツの香りがします。水や牛乳の代替としてこの濃縮液を使ってみましたが、そのまま使用すると赤みが強くなり、本来の食品の色と異なるもの、渋みや風味がなじまない料理もあることから、試行錯誤を重ねました。





新たな可能性

その結果、肉まんの生地に水の代用として利用しました。肉やネギなどの具材の風味でピーナッツの匂いは感じられませんでした。アイスクリームや蒸しパンでは、クリームや卵の風味でピーナッツの香りがマスキングされることも分かりました。また、和菓子「すあま」のこね水、ご飯の炊水として使用すると、きれいに着色し和菓子への利用の可能性も見えてきました。



プロジェクト概要

●テーマ
ピーナッツ薄皮の濃縮液、ピーナッツ及びピーナッツ加工品を用いたレシピ開発

●パートナー
株式会社　川越屋

●担当教員
小口 悦子 教授

●実施期間
2017年6月～2018年3月