

第3号様式

平成22年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A	取組 名称	エビイモの周年供給に向けた冷凍保存技術の研究と未利用の親芋を使った加工食品の開発
研究代表者： 生命環境科学研究科 准教授 : 松井元子			
研究担当者： 京都府立大学（松井元子） 外部分担者・協力者（古谷 規行・城田 浩治・五十棲 雅人ほか）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府農林水産技術センター、社団法人京都府食品産業協会			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>エビイモは、棒だらと炊き合わされ京料理「いもぼう」として「京都の食文化」を担う上で重要な位置を占めており、観光客にとっても京都のおぼんざいとして重要である。現在、京都のエビイモは唐芋の栽培法を工夫し、子イモをエビの形に作り上げ、高級食材として料亭などで重宝され京都のブランド産品に指定されている。孫イモ（こえび）は、サトイモのように小さくて使いやすく、食感が好まれており、一般消費者の評価が高い。しかし、需要に対して生産量が少なく、京都中央市場のエビイモの入荷に占める京都府産の割合は4割に過ぎない上に長期保存が難しく、出荷時期が10月から翌年の3月までと限られているまた、親（かしら）イモは京都のお雑煮に利用されるのにとどまり、ほとんどが未利用で廃棄されているのが現状である。</p> <p>そこで、本研究では、出荷時期が限定されるエビイモを新しい冷凍方法で保存し、周年供給（消費）の可能性を検討した、また、親イモや規格外（以下未利用イモ）のエビイモの有効利用を提案した。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>エビイモの前処理の必要性和高電圧ブライン凍結法の検討および親イモの利用</p> <p>冷凍前の処理として様々なパターンを検討し、八分ゆで処理も、ブランチング処理と同様に凍結前の処理として有効であることが示唆された。つまり、八分ゆで処理後ブライン凍結したエビイモの水煮は、最も新鮮なエビイモの水煮と似た食感であり、断面が緻密であることから口当たりが良いことが示唆された。さらに官能検査においても柔らかく粘りがあると評価された。</p> <p>以上の結果より、八分ゆで処理後に凍結させるのがエビイモの良い保存方法の一つであると提案し、電圧を付与しながらブライン凍結し保存することが有効であることが示された。</p> <p>さらに、規格外エビイモを用いたいくつかの料理を、公開講座において、京都府民の皆様に試食していただき高い評価を受けた。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<p>公開講座 「エビイモの冷凍保存と親イモの有効利用の可能性」 平成23年3月2日、於：京都府立大学、共催：京都府農林水産技術センター、後援：社団法人京都府食品産業協会（希望者への資料配布なし）</p>			
<b>【お問い合わせ先】</b> 生命環境科学研究科 食事科学研究室 准教授 : 松井元子 Tel: 075-703-5413 E-mail: motokomh@kpu.ac.jp			

参考（イメージ図、活動写真等）

親イモを使った試作品

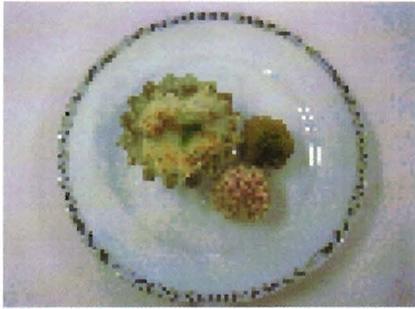


写真1. グラタン、コロッケ2種



写真2. 親イモチップス



写真3. 試食の様子（公開講座にて）