

試験研究成果普及情報

部門	麦及び雑穀	対象	普及
課題名：家庭でできる煎り落花生の簡易製造法の開発			
〔要約〕電子レンジを活用して乾燥莢 50g を 500W で 1 分 30 秒間加熱した後攪拌し、再度 500W で 1 分間加熱後攪拌し、250W で 3 分間加熱することによって、煎りむらがやや発生するが、市販製品に近い食味評価となる。			
キーワード 落花生、簡易煎り方法、電子レンジ、食味			
実施機関名	主 査	農林総合研究センター 最重点プロジェクト研究室	
	協力機関	農林総合研究センター 流通加工研究室	
実施期間	2014年度～2016年度		

〔目的及び背景〕

県内落花生の多くは煎り莢の形態で贈答用として流通しており、贈答に使用している消費者の高齢化や贈答習慣の減退などから、今後需要量の減少が懸念される。県内産の需要を高めるためには、生産コストを抑えるだけではなく、多様な流通形態を開発することにより、県内産落花生を「普段使い」の身近な食材として利用してもらうことが重要である。そこで多様な流通形態として、煎り莢と比較して、日持ち性に優れかつ安価で販売が可能と考えられる乾燥莢での落花生の流通方法を実現させるため、消費者等が容易に加工できる煎り落花生の製造法を開発する。

〔成果内容〕

- 1 電子レンジまたはオーブンを活用することにより、業者による加工と近い食味が得られるが（表1）、調理時間がオーブンと比較して短い、電子レンジによる加工が家庭でできる簡易的な方法として優れる。
- 2 電子レンジによる加工は煎りむらが大きくなりやすいが、電子レンジの出力を低く設定し、加熱の過程で何度かかき混ぜることで、煎りむらを少なくできる（表2）。
- 3 大規模に行った食味官能評価の結果から、電子レンジで加工した落花生は業者が加工したものと比べて煎りむらがやや大きい、市販製品と遜色ない美味しさを味わうことが可能である（図1、2）。
- 4 以上の成果を踏まえ、電子レンジによる落花生の簡易煎り莢レシピを開発した（図3）。

[留意事項]

- 1 この製造法は乾燥莢 50g で行った場合に最適化している。そのため分量が 50g よりも多い場合は調理時間が長くなり、少ない場合は短くなる。
- 2 250W の出力が設定できない電子レンジでは、煎りむらがやや大きくなるが、最後の 250W・3分間を 500W・1分間に変更して加工することで対応が可能である。

[普及対象地域]

県内落花生生産者、落花生集荷及び加工業者、落花生消費者

[行政上の措置]

[普及状況]

[成果の概要]

表1 それぞれの加工方法における最適な条件で煎った場合の食味評価

加工方法	加工条件	煎り加減	硬さ	甘み	総合評価
オーブン	140℃ 30分 (予熱有り)	2.8	2.9	2.9	2.8
電子レンジ	500w (1.5分) →500W (1分) →250w (3分)	2.9	2.9	3.0	3.0
(対照) 業者加工	—	3.0	3.1	3.1	3.2

注1) 平成26年 (n=10) 及び平成27年 (n=11) の結果の平均値

- 2) 評価はそれぞれ5段階評価とし、煎り加減 (1:不足~5:過剰)、硬さ (1:軟~5:硬)、甘み (1:弱~5:強)、風味 (1:弱~5:強)、総合評価 (1:悪~5:良) で示した。

表2 電子レンジにおいてかき混ぜ回数、時間及び出力を異にした場合の煎り色及び煎りむらの違い

かき混ぜ回数	加工条件 (時間 (出力))				煎り色	煎りむら
	1回目	2回目	3回目	4回目		
0	2.5分 (500W)	—	—	—	5	4
	8分 (250W)	—	—	—	5	4
1	1.5分 (500W)	1.5分 (500W)	—	—	5	4
	1.5分 (500W)	4.5分 (250W)	—	—	5	3
2	1.5分 (500W)	1分 (500W)	1分 (500W)	—	5	3
	1.5分 (500W)	1分 (500W)	3分 (250W)	—	5	3
3	1分 (500W)	1分 (500W)	1分 (500W)	1分 (500W)	5	3

注1) 煎り色: 1 (薄) ~10 (濃) (業者が加工し、薄皮を剥いた豆を5とした場合の10段階評価)

2) 煎りむら: 1 (無) ~5 (多) (業者が加工し、薄皮を剥いた豆を1とした場合の5段階評価)

3) 1回当たりの加工量は50gとし、紙皿に莢が重ならないように置いた

4) レンジ加工のインターバルは1分とし、レンジ完了後30秒攪拌し、レンジ庫内に戻した

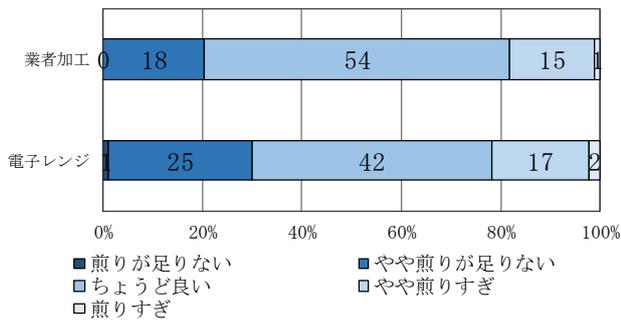


図1 加工方法の違いによる煎り具合調査結果 (H28)
注) 総回答数は88。グラフ内の数字は回答者数

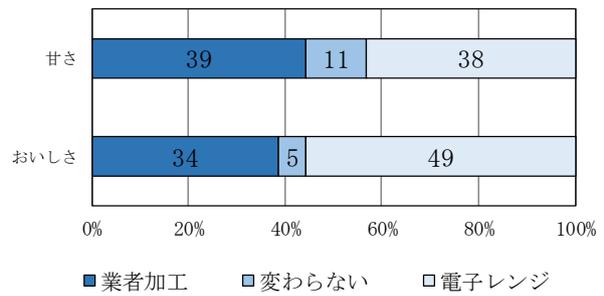


図2 加工方法の違いによる食味官能調査結果 (H28)
注1) 総回答数は88。グラフ内の数字は回答者数
2) 甘さとおいしさについてどちらが優れているかをアンケート用紙にて回答してもらった

～電子レンジで手軽にできる～ 煎り落花生の簡単な作り方

① 紙皿に落花生50g (約20個)を並べる。



② 電子レンジ500Wで1分半加熱した後、取り出し、軽くかき混ぜる。



③ 電子レンジ500Wで1分加熱し、取り出し、軽くかき混ぜる。



④ 電子レンジ 250Wで3分加熱する。(500Wの場合は1分)
15分間冷ましてできあがり!

※取り出し直後は、莢や中の豆が熱いので気を付けてください

図3 煎り落花生の作り方レシピ

[発表及び関連文献]

[その他]