

乾燥こんにゃく素材の開発

【キーワード】 食品加工、食物繊維、こんにゃく、低カロリー

【健康食材“こんにゃく”の消費拡大に向けて】

こんにゃくは低カロリーで食物繊維が豊富なことから、肥満予防、糖尿病予防、便秘改善などの健康増進効果を持った食材の一つです。日本では古くから親しまれてきた伝統食品ですが、「食生活の多様化」や「食の欧米化」などによる和食離れから、消費量は減少傾向にあります。その理由の一つとして、こんにゃくはその独特な“ぷりぷり”とした食感から、用途がおでん、煮物などに限られ、和食以外の料理へのバリエーションが少ないことがあります。そこで今回、こんにゃくの良さを活かしながら、用途拡大・消費拡大を図るため、これまでの食感とは異なる乾燥こんにゃく素材の開発、応用レシピの考案を行いました。

【乾燥こんにゃく素材の開発と応用】

一般的なこんにゃくは水分が 95%以上であり、そのまま乾燥させるとこんにゃく組織が縮み、乾燥物は非常に硬くなり調理に適さないものとなってしまいます（図 1）。そこで、原料の配合や製造工程等を検討し乾燥に適したこんにゃくの製造条件を確立しました。さらに、乾燥工程を機械で行うことにより安定的な生産を可能としました。

乾燥させたこんにゃくには、組織の収縮が少なくスポンジ状となり、吸水性が高く、調理の際に味が染み込みやすいという性質があります（図 2）。そこで今回、この乾燥こんにゃくの調理例として、調味料で味を付け油で揚げた「こんにゃく唐揚げ」（図 3）やチョコレートを染み込ませた「こんにゃくチョコ」（図 4）を試作しました。今後、製品化に向けてさらに製法改良や用途開発等の検討を行っていきます。



図 1 乾燥させた一般的なこんにゃく



図 2 開発した乾燥こんにゃく



図 3 コンニャく唐揚げ



図 4 コンニャくチョコ