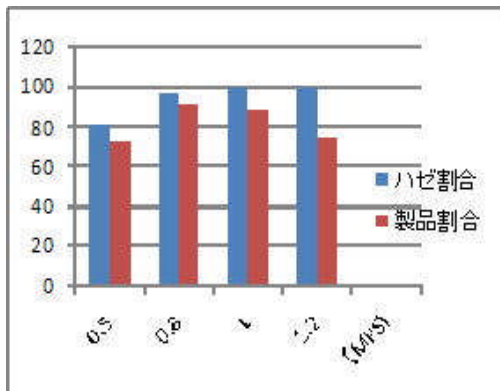


# 春ソバの新しい加工品の開発

秩父地域ではソバが特産品になっています。生そば用には一般に秋ソバが使われますが、香りの弱いと言われている春ソバの利用を促進するため、生そば以外の新たな利用方法を検討しました。一次加工により玄ソバの殻を除去し、そのむきソバをポン菓子製造装置により爆裂したところ、0.8気圧の時に効率的に形の良いハゼソバが得られました。ソバの香りのある「ハゼソバ」は「ソバおこし」「スープの浮き実」に利用でき、土産店や民宿等でも使うことが可能です。「むきソバ」の粒や粗挽きの2種類を「ソバかりんとう」に入れた結果、「むきソバ粒」3%添加の生地が固くならず食感も良好でした。



ハゼソバの加工効率

## 加工の作業手順

玄ソバ ⇒ 精米機 (そば殻除去) ⇒ むきソバ  
 むきソバ ⇒ ハゼソバ (ポン菓子製造装置)  
 ハゼソバ ⇒ ソバおこし・スープの浮き実  
 小麦粉+むきソバ 3% ⇒ ソバ粒入りかりんとう



ソバおこし



スープの浮き実  
製品化の経緯



ソバ粒入りかりんとう

生産者・行政・J A

そばの加工品

試験研究 (食品加工担当等)

一次加工 (ハゼソバ)  
二次加工 (おこし等)

加工グループ

製品化  
試食評価

かりんとうの試作・販売

(農林総合研究センター 食品開発・流通担当 TEL 048-536-6034)