

小麦「さとのそら」の精麦を利用した 簡易な押し麦製造方法

研究のねらい

小麦「さとのそら」の特徴を生かした利用方法として、家庭用製麺機を応用した6次産業に適する小型で簡易な小麦押し麦製造方法を開発しました。開発した技術は、女性農業者グループ等で簡便に利用することができ、地域小麦を活用した加工品作りが期待できます。

技術の特徴

- 1 小麦精麦は小麦の外皮を部分的に削った粒で、胚芽等に含まれる栄養成分を有効に活用できます。
- 2 小麦「さとのそら」はフスマが薄く柔らかいため、穀粒が柔らかい特徴があります。この特徴は、圧ぺん加工に向いています。
- 3 加工手順は、吸水、圧ぺん、乾燥の3つのステップから成ります。
- 4 吸水は、小麦精麦重量の40%量を加水し、低温で行います（写真1）。



写真1 吸水量と小麦押し麦の外観
左：40%加水（表面滑らか）
右：80%加水（表面肌荒れ）

- 5 圧ぺんは家庭用製麺機を利用し、ロール間隔0.5～1.0mmで使用します（写真2）。

- 6 乾燥は、30℃で一晩、送風乾燥します。
- 7 この技術を利用して製造した小麦押し麦は、シリアルやクランチ等の加工に活用されています（写真3）。



写真2 家庭用製麺機を利用した押し麦製造



写真3 技術の活用事例
左：乾燥野菜と合わせたシリアルバー
右：チョコクランチとフルーツチョコ

今後の取り組み

開発した技術を幅広くPRし、新商品の開発につなげます。（執筆者：大澤 実）