

大豆あんの製造開発と利用

湖北地域振興局農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

当管内では白大豆が約900ha作付けされており、粒が小さく等級の低い小粒大豆が約50トン出てきます。小粒大豆は、タンパク質や脂質が少なく豆腐や煮豆等の原材料には不向きで、潰したときに粘りが少ないのであんに向くと考えられますが、サポニンやイソフラボンのため不快味が問題となります。

一方、管内には地元の農産物を使った湖北らしい新しい商品の開発と模索をしている加工グループがあり、その支援が求められています。

【普及活動の成果】

大豆あんの製造技術を開発

サポニンの「水にも油にも溶ける」性質と「煮ると発泡する」性質を利用して、サポニンを除去することに成功しました。また、煮る時重曹を入れると、滑らかで品質の高い大豆あんができていくことがわかりました。

大豆あんで女性起業グループがステップアップ

米原市にある「田園味噌加工グループ」では、この大豆あんの製造技術を習得し、大豆あんを実需者に提供することに取り組みました。管内の女性起業グループに提供しています。

米原市の「てるてる」では、定番のおはぎに、新たに大豆あんを入れた商品を加え、道の駅「旬菜の森」で販売を開始しました。



大豆あん入りおはぎ



大豆のめぐみ

また、同じく米原市の「筑摩赤丸生産グループ」では、地元の直売所醒井水の宿駅「居醒」の来客向けに、春夏期の商品として、大豆あんで作った水ようかん風のデザート菓子を製作し、『大豆のめぐみ』として販売されました。

この他、大豆あんは湖北管内のお菓子屋さんや道の駅の売店で、新商品の材料として利用される見通しとなりました。