

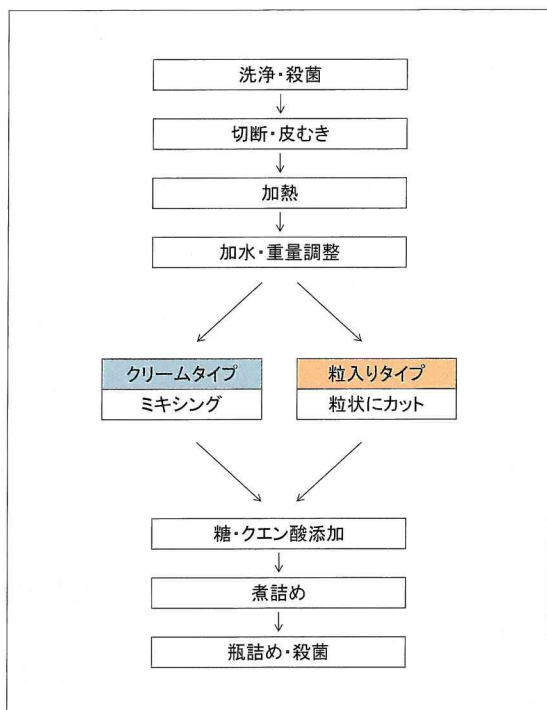
食感に特徴があるヤマトイモジャムの開発

研究のねらい

ヤマトイモは、群馬県を代表する特産品の一つであり、県オリジナル新品種「ぐんまとりりん」が育成されるなど話題性もある貴重な地域資源です。これまでの加工利用は、まんじゅうの皮やお好み焼きの生地に混ぜ合わせるなど、食感改善を図る程度にとどまっていた。そこで、新たな加工品として、食感に特徴があるヤマトイモジャムを開発しました。

技術の特徴

1 ヤマトイモジャム製法



2 ヤマトイモジャムの品質評価

- (1) 食感について、クリームタイプは、ミキシングにより滑らかで、粒入りタイプは粒状のカットによりイモの粒感があります。
- (2) 外観において、クリームタイプは、明るい白色を呈し、粒入りタイプはイモの粒の存在感があります（表、写真）。
- (3) ジャムの糖度（Brix）は、クリームタイプが56、粒入りタイプが63と中糖度（55～65）で食味官能の結果はどちらも良好でした（表）。
- (4) 製造は特別な施設や装置が必要ないため、地域でも取り組みやすい加工技術です。



写真 ヤマトイモジャム

今後の取り組み

地域普及と連携して加工講習会等を実施し、開発した技術の普及を図ります。現在、ヤマトイモジャムは、工房ジャムの樹で受注販売されています。（執筆者：神谷 未樹）

表 ヤマトイモジャムの性状

	Brix (%)	pH	水分 (%)	色調			官能試験			
				明るさ L*	赤味 a*	黄色味 b*	甘味	酸味	食感	総合
クリームタイプ	56	4.0	40	56.3	-1.23	1.46	4.0	3.6	4.1	4.1
粒入りタイプ	63	4.0	35	51.0	-2.23	-1.09	4.0	3.6	4.4	4.2

※色調はガラス容器にセットした状態で測定した値を示す。

※色調のL*、a*、b*は値が大きくなるに従いそれぞれ明るさ、赤味、黄色味が強くなることを示す。

※官能評価は5段階評価【良(5)～悪(1)】で行った。パネラー数28名(女性起業者)。