

お豆腐を超えた 「お豆腐」誕生!

盛岡市の「豆腐消費量日本一」が話題になりました。岩手県の生産者や製造業の方々の努力と消費者の健康志向が結びついた結果だと思います。実は当センターも無関係ではありません。大豆の新しい品種を選抜するための加工適性試験(実際にお豆腐を作って、そのよし悪しの判断をします。)を通じて、「売れる大豆づくり」を応援しております。また、「売れる商品づくり」を目指して、県内企業の方々と製品開発(技術開発)も進めています。

ところで、「青丸くん」をご存じ

でしょうか?平成14年に奨励品種となった青大豆で、現在、岩手県でのみ栽培されており、濃い緑色が特徴です。この大豆を原料にして、さらに一ひねり加えた新しいお豆腐を当センター、安代町の麴屋もとみや様、花巻市の(株)黒川食品様の3者共同で開発しました。味の秘密は独自に開発した「もち米ペースト」。もち米(ヒメノモチ)を麴で発酵させた甘味調味料です。これを豆乳に加えることで、大豆本来の風味はそのままに甘み、コクが豊かな豆腐ができました。青大豆の緑色も鮮やかな、

今までにないオリジナル感あふれる商品です。これは第17回岩手県ふるさと食品コンクール「食品産業の部」で優秀賞を受賞しました。現在、首都圏及び県内スーパー、百貨店等で好評発売中です。

「もち米ペースト」の利用はお豆腐だけとは限りません。添加物等を一切使用していない自然な甘みとコクは、野菜漬物、畜肉加工品、水産加工品、菓子、飲料など用途は無限(!?)です。利用製品開発に御興味のある方は当センターまで御一報ください。お待ちしております。



青丸くん



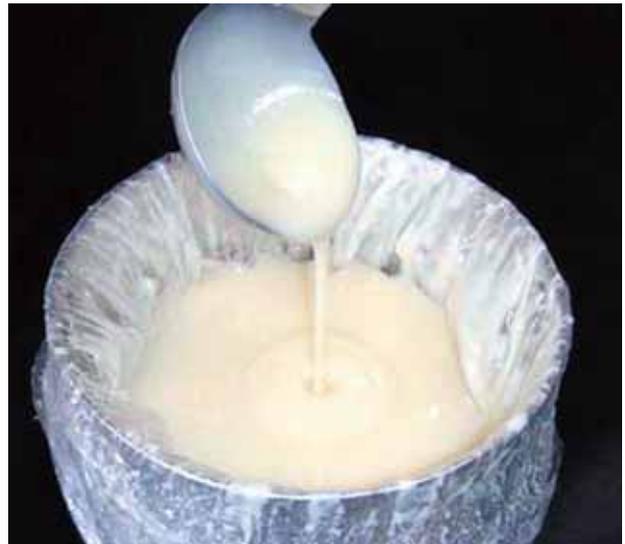
青まる絹



手もり青まるよせ豆腐



青豆豆乳



もち米ペースト

お問合わせ先

岩手県工業技術センター 企画情報部

TEL 019-635-1119(相談ホットライン) FAX 019-635-0311

URL <http://www.kiri.pref.iwate.jp/kiri/>E-mail kikaku@ac.pref.iwate.jp