

だんご汁の製造技術調査

関村 照吉*、荒川 善行*

大分県のだんご汁の製造技術を調査した。その結果、製造方法は岩手県のひつつみと共通点が多かった。機械製造のだんご汁は、乾タイプとプロピレングリコールを含有した半生タイプであった。

キーワード：だんご汁、ひつつみ

Report of the Hand Making and the Manufacturing *Dango-jiru* in Oita.

SEKIMURA Teruyoshi and ARAKAWA Yoshiyuki

We researched the processing technique of *Dango-jiru* in Oita. As a result, the processing has many similarity of *Hittumi* in Iwate. The manufactured *Dango-jiru* are dried type and semi-dried type adding of propylene glycol.

key words: dumpling, semi-dried noodle

1 緒 言

平成9年度岩手県生めん協同組合では、新商品開発能力育成事業¹⁾を実施し「ひつつみの機械化製造技術」に取り組んだ。これに伴い、工業技術センターでは技術的な支援をするため、製造方法が近いと考えられる大分県のだんご汁²⁾の状況を同事業実行委員会に同行し調査した。

2 調査場所

大分県別府市

3 調査時期

平成9年11月23日

4 調査内容

4-1 手作りのだんご汁製造法

大分市県認定のふるさと名人佐藤マスエさん³⁾による手作りのだんご汁製造法の実演視察と聞き取り調査した。

4-2 機械によるだんご汁の製造

大分県生麺組合連合会（会長 篠沢利治さん）の製麺業社4社から機械によるだんご汁の製造状況について聞き取り調査した。

4-3 観光土産用だんご汁の形態

大分県別府市内の観光土産品店3店にて、観光土産用だんご汁の販売形態について調査した。

5 調査結果

5-1 佐藤マスエさんの製造法

だんご汁は、小麦粉（中力粉、熊本製粉製、商品名紫銀杏）100に対し食塩2、加水量60重量%（以下配合はすべて重量%）で30分間手で練り、長さ2×6cm、厚さ3cm程度にちぎった後、濡れ布巾を掛けて1時間放置する。その後、両端を引っ張り約40cmの麺棒状に延ばして熱湯の中に放ち、ゆでる。ゆで上げ後十分に水洗いし、具材を煮込んだみそ仕立ての熱いスープで食べる。具材はニンジン・ゴボウ・シイタケ・サトイモであり、みそは麦みそと米みその合わせみそであった。

* 食品開発部

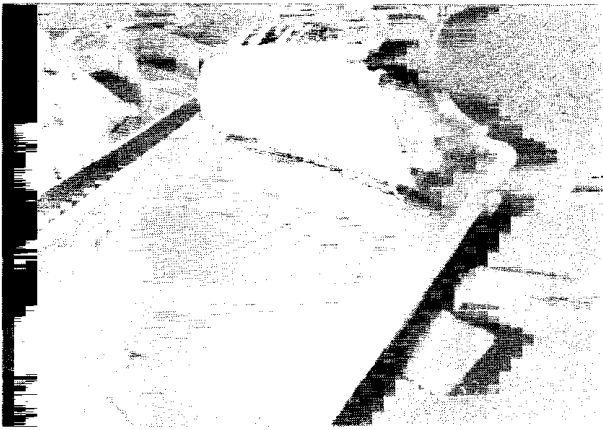


図1 だんご汁1時間の放置



図2 佐藤マスエさんによるだんご汁引き伸ばし



図3 だんご汁とやせうま

5-2 機械製造法

機械製造は、小麦粉は準強力粉を使用し、加水量34、食塩2でうどんのように生地をミキシング後、めん帯を造り、切歯4~8番(巾3.8~8mm)で切り出し、品質保持剤としてプロピレングリコール⁹⁾の入った半生タイプか乾燥したひらめん状態のものを製造している。

6 ひつつみとの比較

6-1 手作りのだんご汁とひつつみ

手作りのだんご汁もひつつみもその製造方法は、加水量が60と多いこと、放置時間は1時間とっていること、生地を引っ張ることなど共通点が多く、具材も類似していた。

6-2 機械製造のだんご汁とひつつみ

めん類を機械製造法で分類すると、生タイプ：めん製造後ゆで工程が無くそのまま包装して販売する。ゆでタイプ：めん製造後ゆで工程を経て水で冷却し包装後蒸気殺菌して販売する。冷凍タイプ：めん製造後ゆで工程を経て水で冷却し急速凍結し包装して販売する。半生タイプ：めん製造工程の中で品質保持剤や保存料を混入し水分23%程度まで乾燥して包装し販売する。乾タイプ：めん製造後水分14%以下に乾燥させ包装後販売する。の5タイプになる。

この内、だんご汁もひつつみも、商品寿命が短いことから生タイプの製品は作られていない。

機械製造のだんご汁は、半生タイプか乾タイプで、ゆでタイプ、冷凍タイプは造られていなかった。

岩手県の業界では機械製造のひつつみは、プロピレングリコールを自主規制している関係で乾めんタイプだけである。

6-3 観光土産品のだんご汁とひつつみ

観光土産用のだんご汁は、'やせうま'と言う名称で販売されている製品も含まれ、前述の機械製造の半生タイプと乾タイプが販売されていた。この内半生タイプは、岩手県の半生めんが主流となっているアルコールと脱酸素剤の併用による半生製品はなく、ほとんどプロピレングリコールを使用していた。粉末スープは添加されていたが、具材の添加は無かった。販売価格は500g入り1,000円であった。

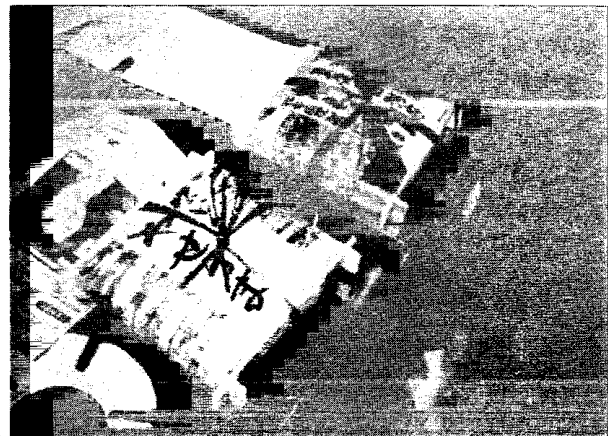


図4 観光土産用だんご汁・やせうま

これに対し観光土産品のひつつみは、機械製造による乾タイプもしくは手作りによるゆでタイプであり、粉末スープもしくは濃縮液体スープが添加されている。具材を調理した缶詰を組み合わせている製品もあるが具材を付した製品は無い。販売価格はだんご汁と同程度である。

7 機械による手作り風ひつつみ製造への取り組み

7-1 加水量と機械による製造方法

岩手県内でひつつみを製造している業者では、機械製造の加水量34%のひつつみと手作りの加水量55~60%のひつつみを比較した場合、後者に独特の「つるつる感」と「しこしこ感」があることを認めており、手作り作業者が肩こりするなどの負担が重いながら手作りによるゆでタイプの製造を続けている。しかしながら、永続していける技術ではないことから、機械での加水量の多い手作り風ひつつみが製造できないかを検討している。

加水量を多くして製造する場合の問題点は、手作り風の形状をだすために形をいろいろにしなければならず、機械とひつつみ及びひつつみ自体の付着防止を考えなければならない。このことから、通常の製めん機では扱えないことが想像され、元来加水量の多い生地を扱うパンあるいは製菓用の機械を使って製造できないかを検討したい。

7-2 観光土産用ひつつみの形態

機械による手作り風ひつつみは、製造コストと賞味期限を考えると、ゆでタイプか冷凍タイプを考えたい。具材はレトルト殺菌可能なスープや肉類の添加と調理済み

野菜類の添加を検討したい。

補 足

本調査終了後、(財)食品産業センター主催の'98ふるさと食品全国フェアが1998年3月3日~3月6日に東京国際展示場で開催された。そのフェアで新技術・新商品開発部門の農林水産大臣賞を(株)八商(本社 大分県別府市)の"豊後の里 だんご汁"が受賞した。商品の特徴は、ゆでたてのだんごと具材を調理冷凍パックしてあることで、290g入り500円である。

注 釈

だんご汁は、文献によれば団子汁とも記載がある。だんご汁は太いめん状のものである。また、だんご汁は本来は料理名と考えられるが、佐藤マスエさんも観光土産品もだんご汁の具材のだんごをだんご汁と呼んでいた。従って本文中明らかに具材のだんごをさしてもだんご汁と記述している。

文 献

- 1) 岩手県生めん協同組合：新商品開発能力育成事業報告書(1998)
- 2) (社)日本麺類業団体連合会監修：そば・うどんの応用技術、そば・うどん技術教本「第3巻」,128(1985)
- 3) 佐藤マスエ：大分市ふるさと名人認定証,平成2年12月5日
- 4) 食品・食品添加物等規格基準：食品衛生法(1997)
- 5) ふるさと食品コーナーガイド：(財)食品産業センター,'98ふるさと食品全国フェア(1998)