

とうふはサポニンを含むため、
脂質に馴染み、変敗も抑制

おまけ

とうふ曼荼羅そば

(信州伊那そば研究会、2021)



シャクチリソバを練り込んだ麺は
切れない



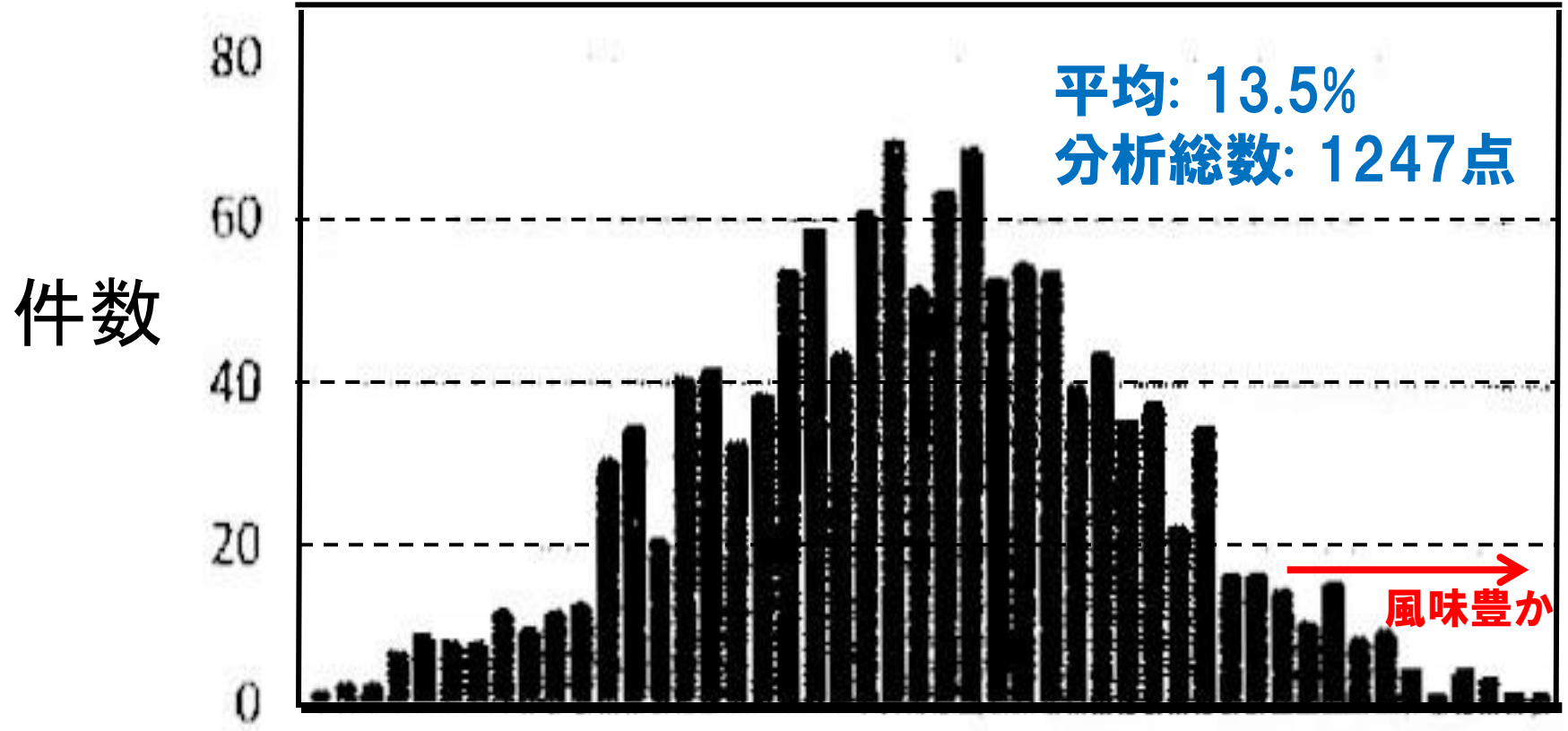


おまけ
粒の美を活かす
大粒の信州大そばの寒天よせ
天然の藍やバターライピーで色付け

こんなに違う! 美味しさを左右する原料

おなじ「信濃1号」のタンパク質含量の農家・圃場間差異

(長野県JA上伊那管内の全数分析、2021年)



施肥
標高・・気温
日射
が関係

全粒粉中のタンパク質含量(乾物中%)

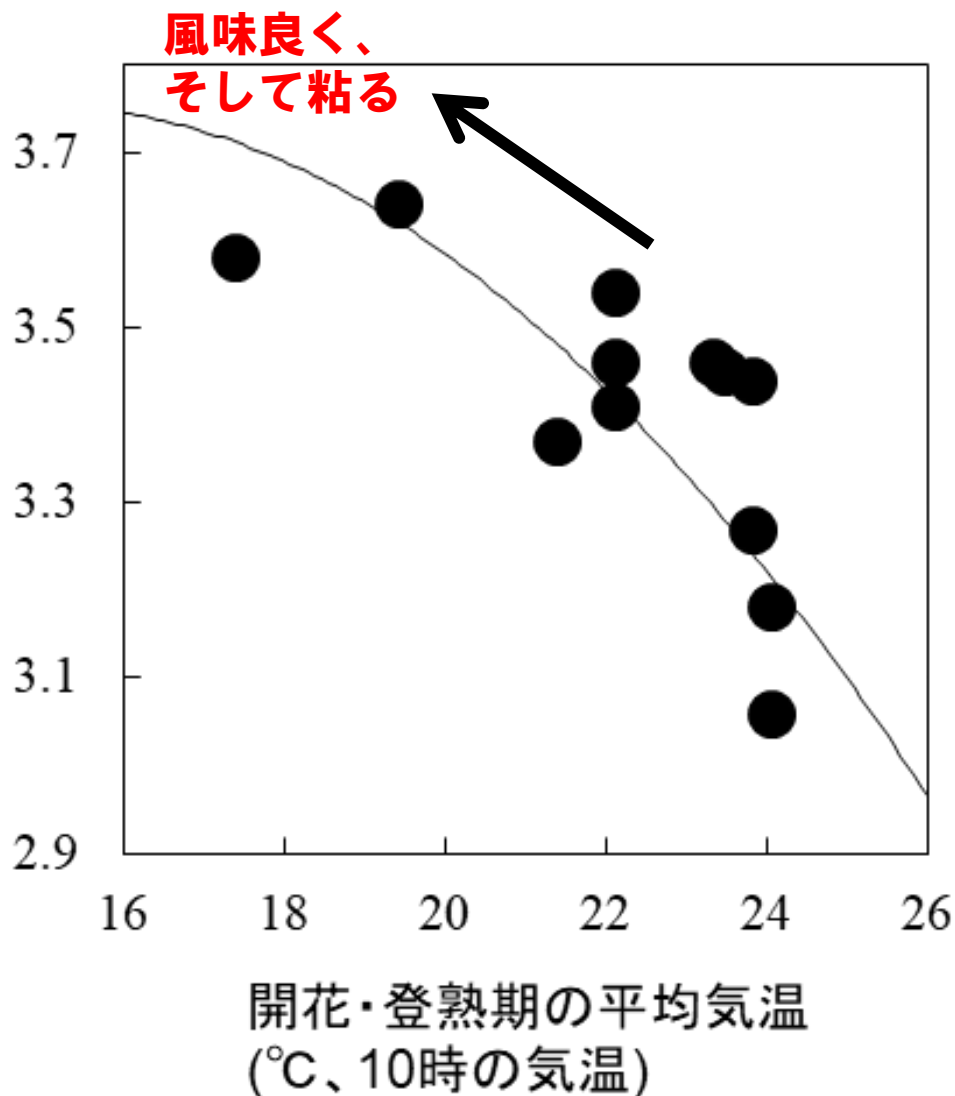
1mm径で篩ってから近赤外分析

環境

昭和12年の試験で
気温と風味の関係が
すでに解明されていた!

粉の粘度
(絹篩を通した粉、
2%の水溶液)

施肥窒素量が多いと
タンパク質や脂質が多くて、
風味が良くなることも
解明済み



播種期が粉の粘性に及ぼす影響
(牡丹そば、1937年、北海道農事試験場・本場)

品種

タンパク質(乾物中の%)

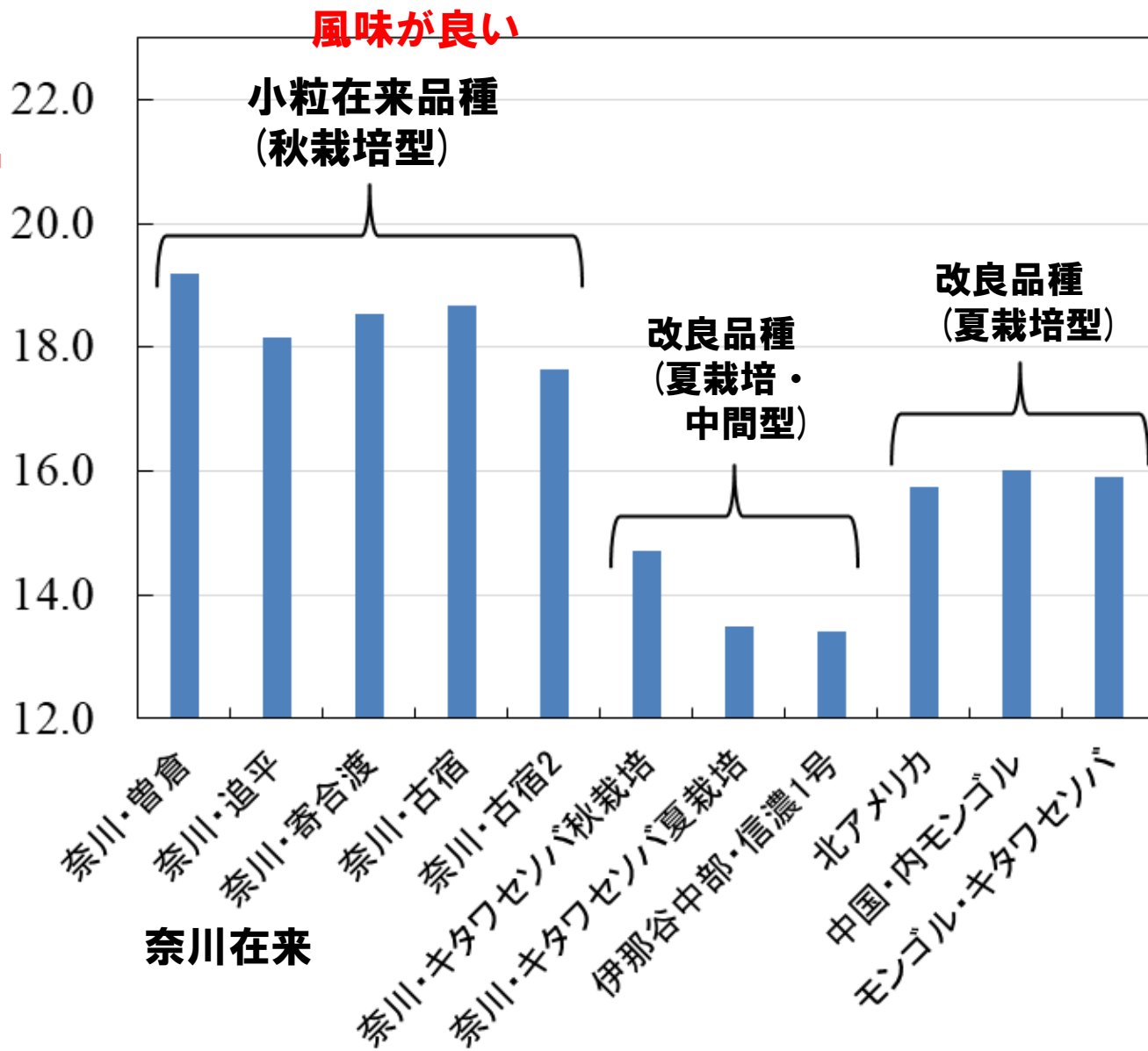


図 信州産の小粒在来種にみられる食品化学的特徴 (2016)

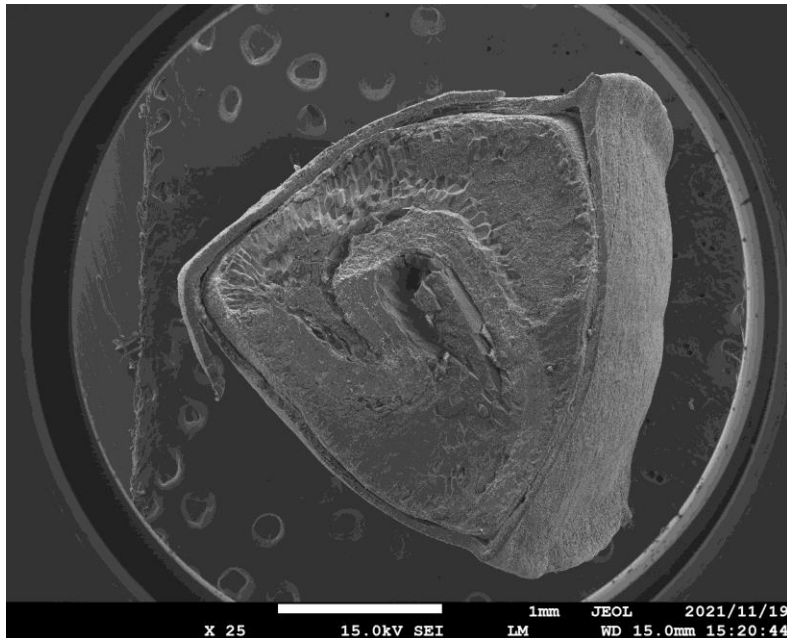
小粒の在来種が美味しい理由

小粒→ 子葉と胚軸の部分の比率が高い

→ タンパク質と脂質含量が高い→ 良風味

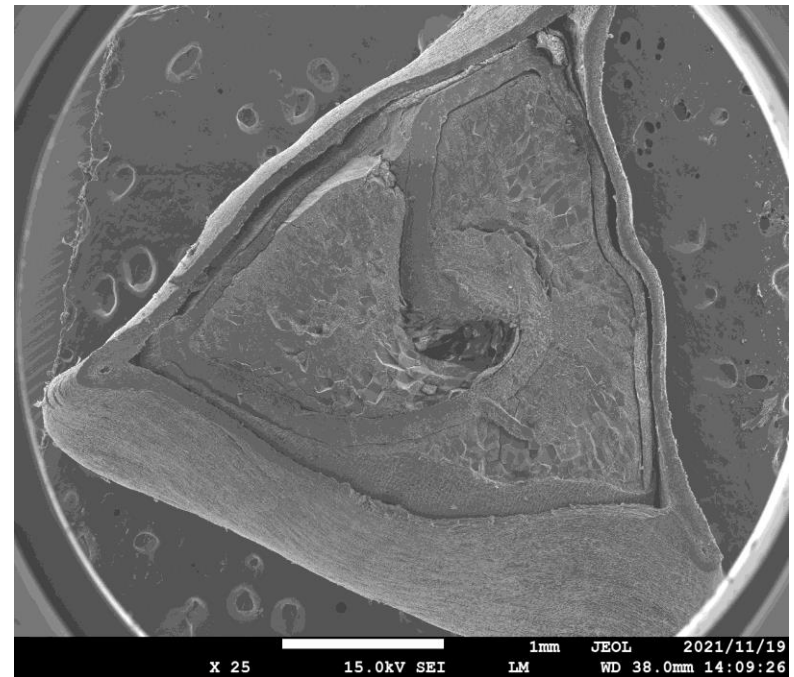
事例

小粒の在来品種
(秋栽培型)



風味豊かな奈川在来

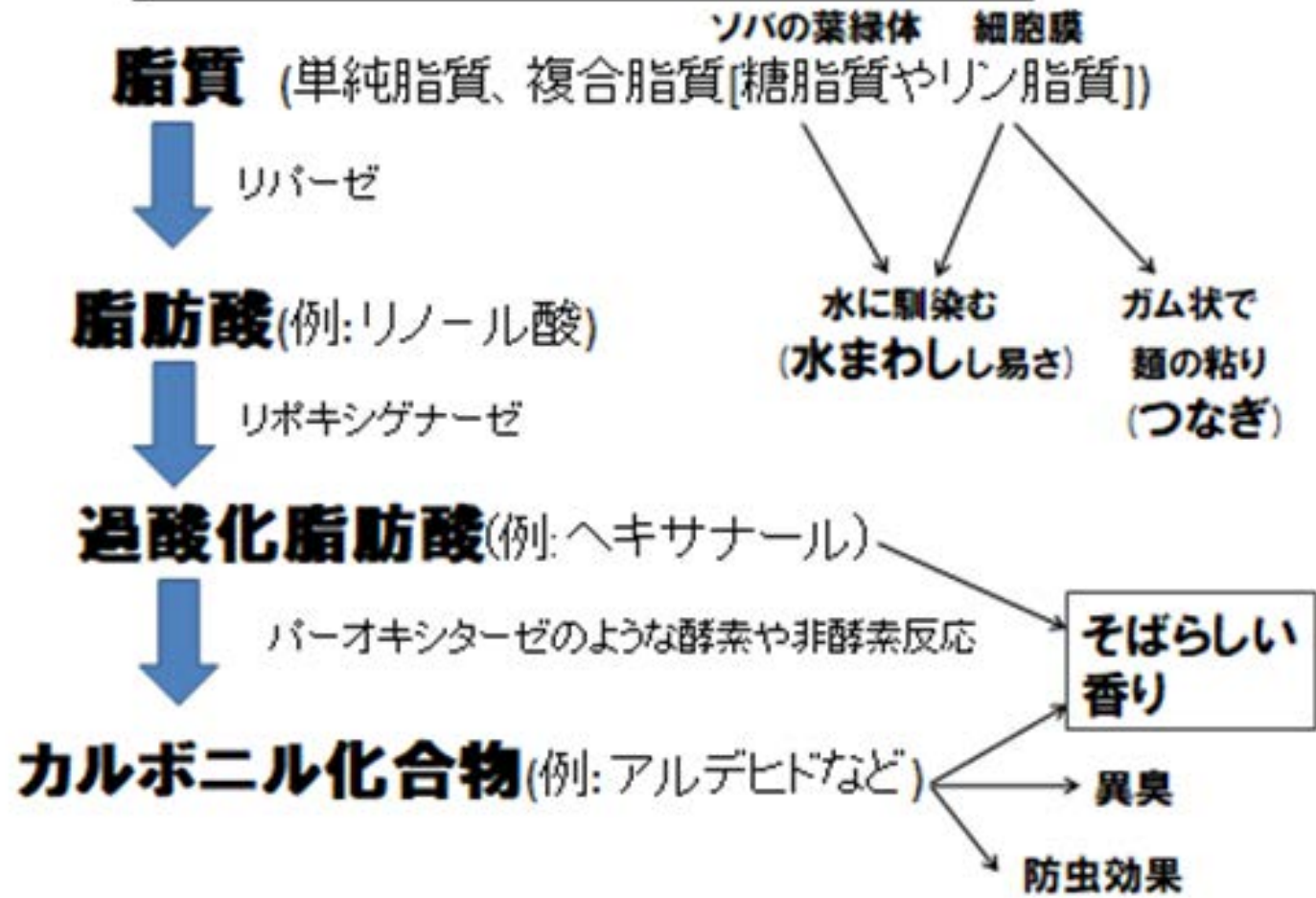
大粒の改良品種
(夏栽培・中間型)



普通の信濃1号

保蔵 そばの香りに及ぼす熟成効果

そばの香りの生成モデル



美味しいそばの開発

ご清聴ありがとうございました

宣伝



現在
次の本を
書いています
そこにはさらに詳しく
書きます よろしく!

信州大学名誉教授 井上直人
2024年3月10日