

明日葉粉末を添加した中華麺の製造

東京聖栄大学 食品学科 食品学第1研究室 三好海斗

1.【背景・目的】

明日葉はセリ科の野菜で、ビタミンA・Kやミネラルをバランスよく含み、食物繊維の含量も多い。また明日葉にはカルコン類が含まれ、がん抑制作用、血栓抑制作用、抗菌作用などがあるといわれている。

今回は東京都八丈島の特産品である明日葉の利用拡大を狙い、明日葉粉末を添加した中華麺を製造した。

2.【方法】

今回は市販されている製麺機を利用して中華麺を製造した。

使用した製麺機: PHILIPS Avance collection Noodle Maker(2mm丸麺)

《材料/2人前(300g)》

A...強力粉250g 明日葉粉末12,5g

B...冷水90cc かん水2g 食塩2g



- ①Aの粉類を計量して軽く混ぜておく。
- ②Bの冷水にかん水と食塩を入れて混ぜ溶かす。
- ③製麺機に粉類をセットし、こねを開始する。
- ④こねを開始したら液体をゆっくりと注ぐ。
- ⑤こね終わり、製麺が始まったら好みの長さに麺を切る。

製麺後、中華麺を調製して味噌ラーメンを作り、試食した。



茹でる前の麺



茹でた後の麺



明日葉みそラーメン

3.【結果・考察】

明日葉粉末を5%添加した中華麺は、製麺後は暗めの緑色で、ほのかに小松菜の香りがした。麺を茹でると、鮮やかな緑色を呈し、ヨモギのような爽やかな緑の香りがした。味噌ラーメンにして試食すると、明日葉麺はクセがなく、味噌のスープに良く絡んでとても美味しかった。後味に爽やかな緑の風味がして、美味しく箸が止まらなかった。