琉球大学学術リポジトリ

沖縄そばの原料特性

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮城, 久茂, 上原, 勇作, 仲村, 安則, 白金, 陽子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002016797

沖縄そばの原料特性

沖縄製粉株式会社　宮城 久茂、○上原 勇作、仲村 安則、白金 陽子

はじめに

外食志向、観光客の増加率に伴い沖縄そばの専門店が益々繁盛し外食産業に大きく寄与している。沖縄そばは沖縄県における麺の総需要中約80％を占める特異的な存在である。しかしながら麺文化として沖縄そばに関する原料面からの研究報告は数少ない。そこで本研究では、沖縄そばの主原料である小麦粉の物性及び特性について検討を行ったので報告する。

材料（原料小麦）

1．C．W.　(NO 1 Canada Western Red Spring Wheat)　・・・カナダ産
H．R．W.　(Hard Red Winter)　・・・アメリカ産
W．W.　(Western White)　・・・アメリカ産
A．S．W.　(Australia Standard White)　・・・オーストラリア産
D．O．W.　(Domestic Wheat)　・・・国内産小麦

方　法

原料小麦をテストミルで挽砕して小麦粉（歩留60％）を生産し下記の方法で分析、製麺試験を実施した。

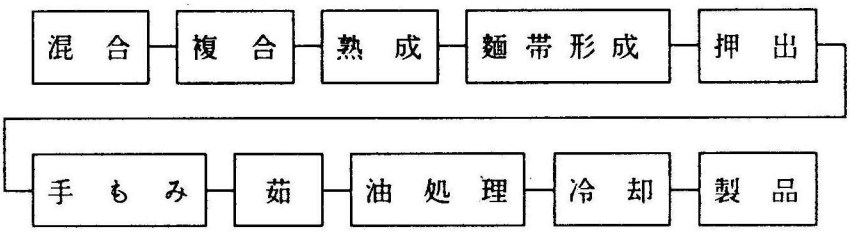
一般分析
小麦粉・・・ビューラー社（スイス）製テストミル、製粉能力 20Kg/h使用
物性・・・・ブラベンダー社（ドイツ）製Farinograph,Extensograph Amylograph
水分・・・・135℃常圧加熱乾燥法
灰分・・・・酢酸マグネシウム添加による炭化法（800℃）
蛋白質・・・ケルダール定量法

製麺試験〔沖縄そば〕
〔配合〕

原　　料			配　合
小麦粉			100 ％
仕込水．．．かん水		3ボーメ	
食塩水		7ボーメ	34～36 ％

＊　かん水．．．炭酸ナトリウム15％、炭酸カリウム80％、その他

〔工程〕



結　果

（１）一般分析

	原料小麦			テストミル６０％粉		
	水分%	灰分%	タンパク質%	水分%	灰分%	タンパク質%
1.C.W.	12.3	1.58	14.8	13.8	0.40	13.8
H.R.W.	10.9	1.50	12.4	13.6	0.39	11.6
W.W.	10.0	1.42	9.9	12.8	0.42	8.9
A.S.W.	10.8	1.29	9.1	12.0	0.42	8.4
D.O.W.	12.4	1.52	8.8	12.0	0.39	7.6

（２）物理性

口頭にて発表

（３）製麺試験および食味テスト

原料	食味	原料	食味
1.C.W.	△	H.R.W+W.W.	○
H.R.W.	○	H.R.W+A.S.W.	◎
W.W.	×	H.R.W.+D.O.W.	△
A.S.W.	△	1.C.W.+A.S.W.	○
D.O.W.	×		

◎　非常に良い
○　良い
△　普通
×　悪い

考　察

以上の結果より沖縄そば用小麦粉に適する原麦としてH.R.W.とA.S.W.の混麦が最適と思われる。

（沖縄そば専用粉）

	水分%	灰分%	タンパク質%
沖縄そば専用粉	13.5	0.38	10.5
さんにん	14.0	0.37	10.8