

せんべい汁を手軽に食べるには

八戸工業高等専門学校 横野彩音

01 動機と目的

- ◎南部せんべいが苦手…でもせんべい汁は好き
- 南部せんべいが苦手な人や県外の人にもせんべい汁を味わってほしい



「お吸い物最中」のような、簡単にできる
インスタントせんべい汁を作る

+

八戸のお土産として販売
できるか考察

02 実験方法

既存のせんべいの耐久性を調べる

せんべい汁用の南部せんべい2種
(しんぼり,小松製菓)を使用

- (1) せんべいを4つ割りにする
- (2) 熱湯(80℃)250mL中に入れる
- (3) 完全にふやけるまでの時間を計測する

器型の南部せんべい作成 (たこ焼き器,鯛焼き器,マドレーヌ型)

小麦粉
塩
ベーキングパウダー
水

たこ焼き器
鯛焼き器
マドレーヌ型を使い
中が空洞になるよう焼く

作成したせんべいの耐久性を調べる

作成した南部せんべいを使用

- (1) 空洞に市販のインスタントスープの素を入れる
- (2) 熱湯(80℃)250mL中に入れる
- (3) せんべいが食べられるくらいにふやけるまで要した時間を計測する

03 結果と考察

1 既存のせんべいの耐久性調査

2種ともせんべいが柔らかくなるまでに5分以上要した

▶既存のせんべいを利用した作成

2 器型の南部せんべい作り

試作の結果、以下の比率の生地を焼くと、上手く空洞になるように作成できた

小麦粉 50g
塩 少々
ベーキングパウダー※ 1g
水 35g

※マドレーヌ型で焼く場合は使用しなかった



写真1) 鯛焼き器で焼いた南部せんべい

3 作成したせんべいの耐久性調査

調査結果は以下のとおりである

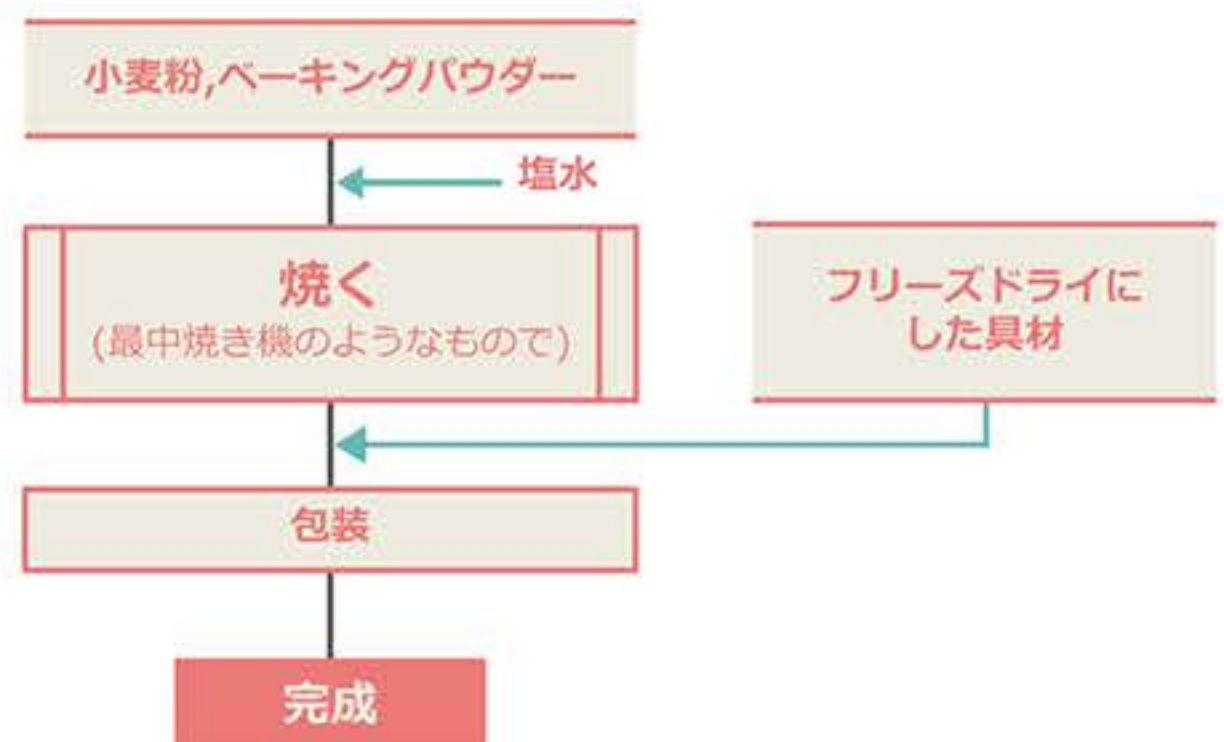
	たこ焼き器	鯛焼き器	マドレーヌ型
ふやけるまでの時間	1:00	1:25	1:35
食感(せんべい汁のせんべいと比較)	つつつしている	ぼそぼそしている	よく似た食感
その他	薄くて小さめ	厚くて大きめ	厚くて大きめ

上記の結果から

- 大きい面積のものを作成すると、ふやけるまでに要する時間がわずかに増加
 - 鯛焼き器、マドレーヌ型で焼く場合、たこ焼き器で焼く場合よりも生地が厚くなった
- ▶南部せんべいを器型に潰しながら焼くことが重要

4 商業化に向けての考察

商業化する場合の製造工程を考察する
製造工程は以下のフローチャートの通りである



最中型のような型で「押しで焼く」ことにより器型の南部せんべいが作成できる

南部藩の家紋や南部地方(八戸市)にまつわるデザインを施すとお土産としても有用ではないだろうか

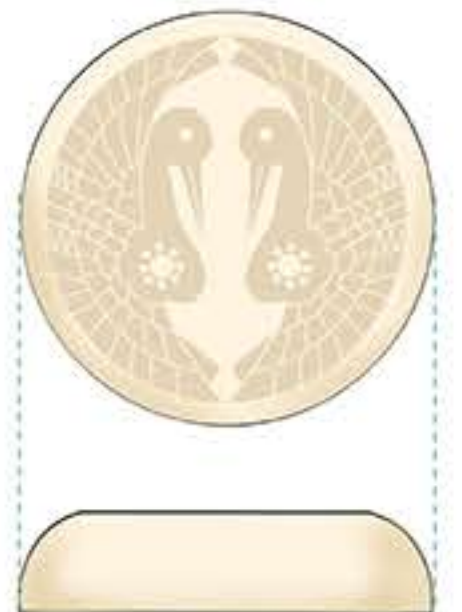


図1) インスタントせんべい汁の皮部分の設計図

◎参考文献

せんべい汁/青森県 農林水産省 公式HP より
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/senbei_jiru_aomori.html