

紫サツマイモの加工品づくり

紫サツマイモ「パープルスイートロード」は、外観品質が優れ、収量性も高く、強い抗酸化作用を持つ色素アントシアニン(ポリフェノールの1種)を含み、機能性に富んでいます。この色素や機能性に着目し、県内では、まんじゅう、かりんとう、うどんなどの加工品に利用されていますが、紫サツマイモチップを新たな加工品として開発しました。

加工する際に紫色の発色を安定させるため、身近な素材である梅干しを利用すると、紫の色合いの良いチップを製造できることを明らかにしました。

紫サツマイモチップの材料(500枚分)

中くらいの芋	8本
揚げ油	1リットル
梅干し	5個



熱した揚げ油の中に梅干しを入れます



材料の芋は薄切りにします



出来上がった紫サツマイモチップ

紫サツマイモチップの作り方

- 1 芋はよく洗い水気を切り、スライサーで薄切りにする。
- 2 天ぷら鍋に油を入れ150℃に加熱し、ここに梅干しを入れる。
- 3 芋の薄切りを天ぷら鍋に重ならないように入れ、ゆっくり揚げる。
(揚げ上がりの目安は、芋の表面から泡が上がらなくなって、油の中に少し沈むくらい)
- 4 揚げた芋はキッチンペーパーで油を切る。
- 5 2~3日置いておくと油分が切れ食べやすくなる。
好みで、塩を振りかけても良い。揚げ油の温度は、150℃を越えないようにする。

(園芸研究所 露地野菜担当 TEL 048-285-2206
農林総合研究センター 食品加工担当 TEL 048-536-6034)