

# ほうれんそうの米粉シフォンケーキ開発

目的： 岐阜のはつしも米粉を使用した商品開発に向け、科学的実験をもとにレシピの改良を進める。  
期日： 平成27年10月29日・11月13日  
研修場所： 本校・岐阜女子大学  
研修者： 食物科 2年生

## 米粉研究会（JAにしみの、西濃農林事務所）

米粉の消費拡大に向けて考案した「ほうれん草の米粉シフォンケーキ」をよりよいものにするためにJAにしみのの方と西濃農林事務所の方と一緒に校内で研究会を実施しました。

米粉食品開発を行っている方からアドバイスをいただき、だれでもおいしく、手軽に作れるシフォンケーキを目指し研究しています。



＜焼き上がったシフォンケーキを囲んで＞

## 調理学実験（岐阜女子大学）



＜小麦粉と米粉の違いの講義＞



＜菜種法による体積実験＞



＜破断性の実験＞

米粉研究会で研究したレシピで、小麦粉と米粉の種類を変えたシフォンケーキを作り、その特性の違いを科学的に調べました。実験では、膨化性、体積、物性測定（食感：テクスチャー）をしました。

実験から、米粉はふくらみが弱いが入った時のまとまり感（噛みやすさや飲み込みやすさ）があり、もっちりとした食感に仕上がっていることが分かりました。今後、米粉の特徴を生かしたうえでよい商品作りにつなげたいです。