

# 新用途にも期待「山椒と雑穀」意外なつながり

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています  
ライスアイランドメールマガジン♪

今週 8 月 1 日は土用丑の日！

夏バテ解消として鰻を既に食べた方もいらっしゃるのでは？

そこで今日は、鰻料理にピリッと刺激を加える「山椒」について見ていきましょう♪

## ■ 新たな用途も期待される山椒

山椒の英語名は「**Japanese pepper**」

日本を代表する香辛料として古くから親しまれてきました。

消化器官を刺激し、食欲増進、胃や腸の活性化作用などで知られますが、最近では、脳の味覚中枢を刺激して旨味や塩味を増幅させる作用で減塩食など成人病対策の食材としての期待も高まっているようです。

しかし、クセのある辛みは好みが分かれ、定番料理以外での応用が進まず、山椒を常食する食文化も京都を中心とした地域に限られているのが現状です。

そんな中、とある山椒園では祝日に田舎カフェを開き、山椒を使ったアレンジメニューを展開しているそうです。ペーストにしたものはマヨネーズやバター、肉団子に混ぜたりドレッシングを加えるなど今まで無かった使い方にも注目です♪

参考 URL : <http://www.sansyou-en.com/index.html>

## ■ 「混ぜて炊くだけ」ではない新しい使い方

「雑穀」というと「お米に混ぜて炊くだけ」という印象が強く  
それにより、お米うりばで定着したという背景もあります。

歴史の古さや健康効果の高さは広く認知されており、そして更に今後の新たな用途提案が期待されるという点では、雑穀や穀物も山椒と同じ立場と言えるのかも知れません。

今回は特に炊飯以外の用途で使える、加工原料を、ほんの一部ご紹介していきます♪

#### ◎フレーク

主に焼菓子やパンの練り込み原料として使えます。

当社では薄く加工した原料を扱っているため、吸水などの前処理が不要で、工場でも使いやすいと評判です♪

オーツ麦、ライ麦、大麦、大豆などのラインナップでしたが、この度、新たに

「もち麦」のフレークも取り扱いを始めました！

短時間の湯通しで使えるため、丼物や定食など、飲食店でも簡単なオペレーションで使えます！

#### ◎パフ

穀物を膨化させることでサラダやスープなどのトッピングあるいは米菓の食感にアクセントを加えるような方法で好評いただいています♪

スナック菓子の膨化方法とは異なるため、香ばしさ、形の崩れにくさが特徴で油や添加物も不使用ですので安心してご利用頂けます♪

国内産の玄米や大麦、黒米

スーパーフードのキヌアなどが大変人気です。

製菓、製パン、米菓の新商品開発に弁当、惣菜、レストランの新メニュー開発に多用途な雑穀原料を是非ご検討ください♪

それでは、台風が過ぎ去り今週も暑くなるようですが

熱中症などに気を付けて頑張っていきましょう♪

.配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>