

# 小豆の新規用途開発に関する研究

北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

小豆は北海道が主要な産地で国産小豆の90%以上が北海道産です。小豆は主に餡に加工され様々なお菓子に利用されますが、餡以外の食べ方が少ないという状況にあります。そこで当センターでは、新たな用途として小豆の製粉技術と小豆粉の用途開発を行いました。



原料小豆



製粉機



小豆粉

市販になった小豆粉



生小豆粉パウダー

小豆の最大産地である十勝地方で採れた小豆（エリモショウズ）を製粉して小豆粉を作りました。小豆粉は小豆の持つ食物繊維・ミネラル・ポリフェノールをすべてそのまま持っている健康的な食品です。

表 小麦粉・小豆粉の成分

	小麦粉		小豆粉
	薄力粉	全粒粉	
エネルギー (kcal/100g)	352	334	301
ミネラル (g/100g)	0.3	1.2	3.5
タンパク質 (g/100g)	7.6	11.4	20.5
脂質 (g/100g)	1.0	1.4	0.4
糖質 (g/100g)	78.2	68.7	54.0
食物繊維 (g/100g)	1.5	7.0	12.1
総ポリフェノール量 (mg/100g) <small>(クロロゲン酸換算量として)</small>	47.8	65.4	928.3

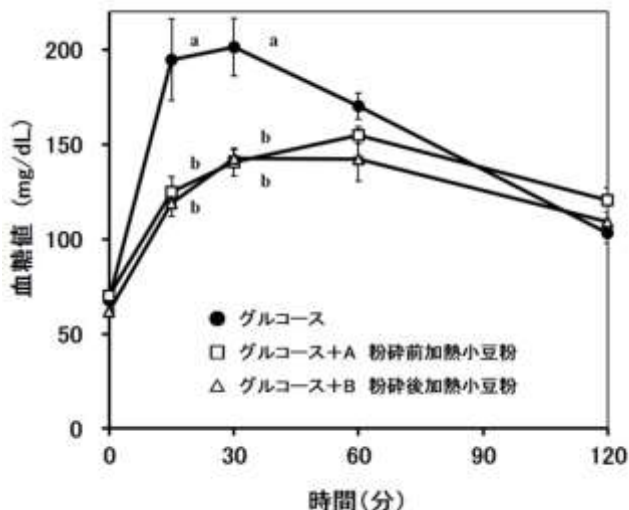


図 ラットに加熱小豆粉を投与した後の血糖値の経時変化

(n=6, 平均値±標準誤差, 異なる英小文字を付した群間には5%水準の有意差があることを示す。)

ラットにグルコース（ぶどう糖）と共に  
 ①加熱してから製粉した小豆粉、  
 ②製粉してから加熱した小豆粉を  
 食べさせたところ、いずれもグル  
 コースだけを食べさせた場合と比  
 べて血糖値の上昇が穏やになりま  
 した。

# 北海道十勝産小豆から作った小豆粉でお菓子作り

小豆の最大産地である北海道十勝地方で採れた小豆（エリモショウスズ）を製粉して小豆粉を作りました。

小豆をそのまま製粉した小豆粉は、生餡の製造工程にある「炊く、篩い分け、晒す」工程が無く、食物繊維・ミネラル・ポリフェノールをすべてそのまま持っている健康的な食材です。



小豆粉100%で、小麦粉と遜色ないスポンジケーキやクッキーを作ることができます。

## 商品化が進んでいる小豆粉製品



ロールケーキ

アンパルフェ(音更町)  
0155-31-8888



ロールケーキ

スカーレットカフェ  
ルストリゾート(留寿都村)  
大代表:0136-46-3331



シフォンケーキ

アンデルリス(小樽市)  
0134-34-1616

小豆粉と小豆粉を使ったお菓子が商品化されています。上記に示した商品は、小麦粉を全く使わずに小豆粉だけで製造されています。