

# 『コメピューレ、玄米ピューレ』

米粉に続く、米を原料とした製菓素材でいま注目を集めているのが、米、あるいは玄米をピューレ状に加工した「コメピューレ／玄米ピューレ」だ。

この製品は、農林水産省が2015年に打ち出した「米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針」の中にある「用途の多様化が期待できる、ピューレー状、ゼリー状などの新たな加工技術の利用を位置付け。」を受け、(株)大潟村あきたこまち生産者協会が製造、販売している、コメを原料として、高熱蒸気による過熱処理などの新技術を駆使して作られたピューレ。小麦粉に置き換えて使っていた米粉をさらに発展させ、コメを直接ピューレ状に加工することで得られた保湿性や保形性などによって製品のしっとり感が増す、カロリーを抑える、添加物を減らせるなど様々なメリットがあると言われている。既にパン、カスタードクリーム、シフォンケーキ、生チョコレートなど様々な用途で商品化されており、その実用性の高さは立証されている。また、近年注目を集めているグルテンフリー食材でもあり、先に挙げたシフォンケーキな



どは「グルテンフリースイーツ」の面を押し出している。アレルギーは現代において年々重要性を増している問題であり、コメピューレはそういった面でも時代に対応していると言えるだろう。

さらに、このほどシリーズの新商品として、玄米をそのまま使用した「玄米ピューレ」も登場。美味しさや栄養

を損なわない技術で作られたこのピューレは、コメピューレの特性に加え、玄米が持つ健康機能も備えている。ますます広がりを見せるコメ原料のピューレワールド。(株)大潟村あきたこまち生産者協会が提唱する「新たな米食文化の創造」に結びつくだろうか。

## 【コメピューレの特性と活用方法(ユーザーの声)】

### 小麦、油脂、添加物の軽減に利用

・ピューレの特性

油分を抑えられる

保水水性がある

保形成がある

・活用方法

原料料の風味が際立つ

カロリーを減らせる

しっとり感を出せる

グルテンフリー製品ができる

素材を活かし、身体に良く美味しい商品ができる!!

### 【問い合わせ先】

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会  
〒010-0492  
秋田県南秋田郡大潟村字西4丁目88番地  
TEL 0185-45-2851(代表)  
0120-43-2851(フリーダイヤル)  
FAX 0120-43-2380(フリーダイヤル)  
<http://akitakomachi.co.jp/>

## レシピ例 1



## ガトー・ショコラ

通常は薄力粉を使う配合だが、玄米ピューレ、チョコレート、バター的作用で固めることができるため、薄力粉抜きでグルテンフリーとなり、口溶けも良くなっている。

### 生地

クーヴェルチュール	80g
バター	50g
全卵	2個
グラニュー糖	60g
玄米ピューレ	40g
粉末ココア	35g

- ①ボウルにクーヴェルチュールとバターを入れて湯煎にかけ、溶かす。
- ②ほぐした全卵にグラニュー糖を加え、ハンド・ブレンダーにかけて泡立てる。
- ③②に玄米ピューレを加えて混ぜ合わせる。
- ④③に①を加え、ゴムベラで合わせる。
- ⑤ふるっておいた粉末ココアを④に加えて混ぜ合わせる。

### 焼成

1. 紙を敷いた直径15cmのセルクルに生地を流し入れ、180℃のオーブンに入れて35分程度焼成する。