

イリオモテアザミ麺の物理的特徴

支援の背景

(株)城建では、与那国島にてイリオモテアザミ(学名 *Cirsium irimtiense*)を栽培、粉末化し、加工食品への利用を進めています。その一つとして、イリオモテアザミ麺を開発し、通常の沖縄そばとは異なった食感(弾力性)が得られることがわかりました。イリオモテアザミ麺のさらなる販促や商品開発のため、特徴の見える化について技術相談がありました。

支援内容

イリオモテアザミ麺と通常の沖縄そば麺について、レオメーターを用いた応力測定を行い、硬さやもろさ、弾力といった物理的特徴の違いを明らかにしました。

支援の成果

- ・イリオモテアザミ麺の特徴について、機器分析による具体的なデータを得ることができました。
- ・イリオモテアザミ麺の、今後の商品展開に関する基礎資料として活用予定です。



イリオモテアザミ麺
(ゆで前)



イリオモテアザミ



与那国島で提供されているアザミそば