

## 伝統的沖縄そばの再現と提供

### 支援の背景

伝統的な沖縄そば(木灰汁麺)の製造では、木灰から抽出した木灰汁をアルカリ剤として使用しており、現在でもその風味や食感を好む消費者が少なくありません。しかし、木灰汁麺の製造には、木灰の入手や品質の安定化の問題など様々な課題がありました。そこで、沖縄県工業技術センターでは、<sup>フェーミジ</sup>沖縄生麺協同組合および沖縄製粉株式会社とともに、木灰汁麺の風味や食感を再現できる「沖縄そば用粉末かんすい」を開発し、特許を取得、その普及活動を実施しています。

### 支援内容

- ①沖縄そば用粉末かんすいの調整方法や取扱いを技術指導しました。
- ②沖縄そば用粉末かんすいを使用した麺の製造(ゆで時間、加水率)について試験、提案しました。

### 支援の成果

2016年度は、4社から問い合わせがあり、現場指導を行いました。そのうち、今帰仁村の農業生産法人(株)あいあいファームと特許使用契約を締結しました。現在、あいあいファーム店舗では「木灰風味そば」を提供しています。今後も開発したかんすいの普及活動に取り組んで行く予定です。



特許かんすいを使用した沖縄そば



プレスリリースの様子