

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

**特許第3760246号
(P3760246)**

(45) 発行日 平成18年3月29日(2006.3.29)

(24) 登録日 平成18年1月20日(2006.1.20)

(51) Int. Cl. F I
A 2 3 L 1/48 (2006.01) A 2 3 L 1/48

請求項の数 6 (全 5 頁)

(21) 出願番号	特願2001-310238 (P2001-310238)	(73) 特許権者	501391799 阿部 俊幸
(22) 出願日	平成13年10月5日(2001.10.5)		北海道岩内郡岩内町字野東549番地の4
(65) 公開番号	特開2003-116494 (P2003-116494A)	(74) 代理人	100082234 弁理士 中村 直樹
(43) 公開日	平成15年4月22日(2003.4.22)	(72) 発明者	阿部 俊幸 北海道岩内郡岩内町字野東549番地の4
審査請求日	平成16年9月3日(2004.9.3)	審査官	小石 真弓
		最終頁に続く	

(54) 【発明の名称】 行者ニンニクを主材料とするギョーザ及びその製造方法

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項1】

洗浄した行者ニンニクを茎と葉に裁断し、裁断茎を所定期間タレに漬け込んだ後微塵切りして破碎茎片とし、裁断葉は破碎した後濾過して繊維質材とニンニク汁に分離し、得られた繊維質材の一部は所定期間タレに漬け込んでタレ漬け繊維質材とし、該タレ漬け繊維質材と前記破碎茎片を挽き肉等と混合してギョーザ用具とし、前記ニンニク汁は小麦粉に適量混合することによりギョーザ皮を作り、該ギョーザ皮に前記ギョーザ用具を包んで焼成又は蒸し上げてなる行者ニンニクを主材料とするギョーザ。

【請求項2】

前記裁断茎及び繊維質材は、約2～3ヵ月間タレに漬け込むことを特徴とする請求項1記載の行者ニンニクを主材料とするギョーザ。 10

【請求項3】

前記ギョーザ皮には、前記繊維質材の残部を皮用材料として混合してあることを特徴とする請求項1記載の行者ニンニクを主材料とするギョーザ。

【請求項4】

洗浄した行者ニンニクを茎と葉に裁断し、裁断茎は所定期間タレに漬け込んだ後微塵切りして破碎茎片とし、裁断葉は破碎した後濾過して繊維質材とニンニク汁に分離し、得られた繊維質材の一部は所定期間タレに漬け込んでタレ漬け繊維質材とし、該タレ漬け繊維質材と前記破碎茎片は挽き肉等と混合してギョーザ用具とし、前記ニンニク汁は小麦粉に適量混合することによりギョーザ皮を作り、該ギョーザ皮に前記ギョーザ用具を包んで焼成 20

又は蒸し上げてなる行者ニンニクを主材料とするギョーザの製造方法。

【請求項 5】

前記載断茎及び繊維質材は、約 2 ～ 3 ヶ月間タレに漬け込むことを特徴とする請求項 4 記載の行者ニンニクを主材料とするギョーザの製造方法。

【請求項 6】

前記ギョーザ皮には、前記繊維質材の残部を皮用材料として混合してあることを特徴とする請求項 4 記載の行者ニンニクを主材料とするギョーザの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】

本発明は、行者ニンニクの茎及び葉を無駄なく使用し、しかも従来のギョーザにない独創的な味わいで、栄養に富んだギョーザを作ることができる行者ニンニクを主材料とするギョーザ及びその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】

我が国ではギョーザは国民大衆に大変好まれた料理であり、その材料や作り方も多少の相違はあるが、挽き肉、ネギ、白菜等の材料を混合した具を小麦粉を練って成形した皮で半月状に包み、焼成したり蒸し上げたりして食している。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】

上述した材料からなる従来のギョーザは国民大衆に広く好まれており、また豚肉、鶏肉、キャベツ、白菜、ニラ、ネギ等種々の材料を組み合わせることにより、料理店や家庭独自の味のギョーザを作ったり、或は試みたりしている。他方、ユリ科の多年草で下側にラッキョウ状の鱗茎を有する行者ニンニクは食味に優れており、また疲労回復等滋養強壮効果があることが知られていることから、多くの人から愛好されている。そして、例えば生の状態で食する、茹でておしたしにする、酢味噌あえ等の和え物にする、煮て卵とじにする、揚げて天ぷらにする等の種々の方法で食している。また、ギョーザの具に行者ニンニクを微塵切りにして混ぜて食することも行なわれている。

【0004】

しかし、行者ニンニクには、メチル・アリル・ジスルフィド（ニラ臭）、ジアリル・ジスルフィド（ニンニク臭）、ジメチル・ジスフルド及びメチル・アリル・トリスルフィド（沢庵臭）といった臭いの成分を含んでいるため、臭が嫌われて食べない人も多く存在している。また、若干の辛味も人によっては食べない理由になっている。このような理由によるものが行者ニンニクの茎及び葉の両者をギョーザの具として用い、またニンニク汁も使用することにより行者ニンニクを無駄なく用いたギョーザ及びその製造方法は技術は知られていない。

【0005】

本発明は従来技術の未解決の問題点に鑑み本発明者が鋭意研究した結果なされたもので、行者ニンニク特有の臭いや辛味を可及的に減少させることにより食べ易くすることができ、また行者ニンニクの茎と葉の両方を素材に用いることにより食材として優れている行者ニンニクを無駄なく有効に用いることができるし、従来にない味わいのギョーザにできる行者ニンニクを主材料とするギョーザ及びその製造方法を提供することを目的とする。

【0006】

【課題を解決するための手段】

上述した課題を解決するために請求項 1 に記載の発明を構成する手段は、洗浄した行者ニンニクを茎と葉に裁断し、裁断茎を所定期間タレに漬け込んだ後微塵切りして破碎茎片とし、裁断葉は破碎した後濾過して繊維質材とニンニク汁に分離し、得られた繊維質材の一部は所定期間タレに漬け込んでタレ漬け繊維質材とし、該タレ漬け繊維質材と前記破碎茎片を挽き肉等と混合してギョーザ用具とし、前記ニンニク汁は小麦粉に適量混合することによりギョーザ皮を作り、該ギョーザ皮に前記ギョーザ用具を包んで焼成又は蒸し上げる

10

20

30

40

50

ことにある。

【0007】

そして、前記載断茎及び繊維質材は、約2～3ヵ月タレに漬け込むとよい。

【0008】

また、前記ギョーザ皮には、前記繊維質材の残部を皮用材料として混合するとよい。

【0009】

更に、請求項4に記載の発明を構成する手段は、洗浄した行者ニンニクを茎と葉に裁断し、裁断茎は所定期間タレに漬け込んだ後微塵切りして破碎茎片とし、裁断葉は破碎した後濾過して繊維質材とニンニク汁に分離し、得られた繊維質材の一部は所定期間タレに漬け込んでタレ漬け繊維質材とし、該タレ漬け繊維質材と前記破碎茎片は挽き肉等と混合してギョーザ用具とし、前記ニンニク汁は小麦粉に適量混合することによりギョーザ皮を作り、該ギョーザ皮に前記ギョーザ用具を包んで焼成又は蒸し上げることからなる。

10

【0010】

そして、前記載断茎及び繊維質材は、約2～3ヵ月タレに漬け込むとよい。

【0011】

また、前記ギョーザ皮には、前記繊維質材の残部を皮用材料として混合するとよい。

【0012】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態について詳述する。まず、採取した天然の或は栽培した行者ニンニクを洗浄し、茎と葉に裁断して裁断茎と裁断葉に分ける。次に、裁断茎は所定期間タレに漬け込む。漬け込みタレは、醤油約1，8リットルにだし（適量の鰹節、コンブ、帆立貝の乾燥貝柱及び煮干し魚を煮出した煮汁）を約1割混合したもの、焼酎0，3～0，5リットル（なお、焼酎は20度～25度のものが適当である。）、かつおだし（本だし）大匙1杯、蜂蜜大匙2杯の割合で混合したものである。

20

【0013】

ここで、漬け込みタレに焼酎を用いるのは、長期間の保存にも変質しないタレにできるためである。日本酒を用いた場合にはタレが早期に変質するので好ましくない。また、蜂蜜は甘味料として用いるのであるが、代表的甘味料である砂糖を用いないのはタレの保存期間が6ヵ月以上になると変質を招くためである。

【0014】

漬け込みタレは上記の構成からなるが、好みにより辛みの味付けにしたい場合は、この漬け込みタレに一味や七味等の南蛮系の香辛料を適量添加してもよい。

30

【0015】

裁断茎を漬け込みタレに漬け込む期間は、2～3ヵ月が望ましい。この期間は厳格なものではないが、6ヵ月以上経過するとタレに変質が生じる恐れがあるためであり、逆に1ヵ月程度の短期間では行者ニンニクの辛味が残っているので、好ましくない。この漬け込みを行なうのは、行者ニンニクの辛味を除去するため、食し易いように柔らかくするため、味を損なわずに保存するためという幾多の効果を得るためである。

【0016】

このようにして漬け込んだ裁断茎は味が付いているので、漬け物のように保存食として食すること、微塵切りしてチャーハンの具として用いるといった食し方ができる。

40

【0017】

他方、行者ニンニクを裁断して茎と分離した裁断葉はミキサー、チョッパー等の破碎器により破碎した後フィルターで濾過し、繊維質材とニンニク汁とに分離する。得られた繊維質材は全体の8割程度の量だけ裁断茎と同様に前記漬け込みタレに約2～3ヵ月間漬け込んでタレ漬け繊維質材にする。残り2割の繊維質材はニンニク汁に漬けた状態で冷所で保存しておく。

【0018】

行者ニンニクの茎と葉の処理は以上のとおりであるが、次に実際にギョーザを製造する場合の手順について説明する。まず、約2～3ヵ月間漬け込んだ裁断茎は必要量だけ取り分

50

け、ガーゼや紙ナプキン等で漬け込みタレを吸い取って取り除いた後、微塵切りにして破碎茎片とする。また、タレ漬け繊維質材も必要量だけ取り出し、ガーゼや紙ナプキン等により同様に漬け込みタレを吸い取って取り除いておく。

【0019】

次に、微塵切りした破碎茎片を100グラム、タレ漬け繊維質材を100g、挽き肉を200～300g、卵黄を2～5個の割合でボール等の容器の中で練ることにより均一に混合してギョーザ用具を調製する。使用する卵黄の個数は、味の好みによって2～5個の範囲で決めるとよい。

【0020】

他方、ギョーザの皮は、強力粉を200グラム、ニンニク汁を50cc、卵白を1個の割合で混合して均一に練り、1時間程度寝かせる。更に、これにタレ漬けしていない残りの繊維質材を混合してもよい。こうすることにより、ギョーザ皮に従来にない食感を持たせることができるし、ニンニク風味を強く持たせることができる。しかる後、これに硬さの度合いに応じて水を加えた後、適量を取り分けて延ばし、ギョーザの皮に成形する。最後に、このように成形したギョーザの皮に前述した具を適量詰めることによりギョーザが完成する。本実施の形態によるギョーザは焼成し或は蒸し上げて食する点では、従来のギョーザと同じである。

【0021】

上述の如く、本実施の形態によれば行者ニンニクの茎は裁断してギョーザの具として用い、葉は繊維質部とニンニク汁とに分離し、繊維質部はギョーザの具として使用し、ニンニク汁はギョーザ皮の生成に使用するものであるから、行者ニンニクの全体を無駄なく使用することができるし、従来のギョーザにない風味のギョーザにすることができる。また、裁断茎及びタレ漬け繊維質材に味が付いているから、醤油、ラー油、酢等のタレを付けなくても美味しく食することができる。

【0022】

また、裁断茎及び繊維質材は漬け込みタレに約2～3ヵ月間漬け込むことにより、裁断茎及び繊維質材からニンニクの辛味と特有の臭を除くことができるから、多くの人に食べ易く提供することができる。

【0023】

【発明の効果】

本発明は以上詳述した如く構成したから、下記の諸効果を奏する。

(1) 行者ニンニクは茎、葉及び汁の全てをギョーザの材料として使用するから、行者ニンニクの全てを無駄なく食することができる。

(2) 行者ニンニクの持つ高い滋養強壮効果を十分に生かし、しかも従来のギョーザにない食味のギョーザを提供することができる。

(3) 裁断茎及び繊維質は漬け込みタレに漬け込むことにより、裁断茎及び繊維質材からニンニクの辛味と特有の臭を除くようにしたから、多くの人が食べ易い行者ニンニクを主材料にしたギョーザにすることができる。

(4) ギョーザ皮には、ニンニク汁以外に葉を裁断し得た繊維質を混ぜることにより、ギョーザ皮の栄養価を高めることができるし、独特の歯ざわりと風味を持ったギョーザにすることができる。

10

20

30

40

フロントページの続き

- (56)参考文献 特開昭63-105651(JP,A)
特開平02-079931(JP,A)
特開平03-139251(JP,A)
特開2002-186449(JP,A)
特開2002-335905(JP,A)

- (58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
A23L 1/48