

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-337145

(P2004-337145A)

(43) 公開日 平成16年12月2日(2004.12.2)

(51) Int. Cl.⁷

A23L 1/0528

A23L 1/30

F I

A23L 1/212 1O2A

A23L 1/30 B

テーマコード (参考)

4B016

4B018

審査請求 有 請求項の数 5 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願2003-196273 (P2003-196273)

(22) 出願日 平成15年7月14日 (2003.7.14)

(31) 優先権主張番号 特願2003-69267 (P2003-69267)

(32) 優先日 平成15年3月14日 (2003.3.14)

(33) 優先権主張国 日本国 (JP)

(71) 出願人 596091152

白石 良蔵

石川県金沢市大和町1番5号 プラザ信開

大和町611号

(74) 代理人 100090206

弁理士 宮田 信道

(72) 発明者 白石 良蔵

石川県金沢市大和町1番5号 プラザ信開

大和町611号

Fターム(参考) 4B016 LC07 LE03 LG07 LK11 LQ05

4B018 LE01 MD40 MD61 ME02 MF06

MF08

(54) 【発明の名称】 蒟蒻サプリメント及び加工食品と、その製造方法

(57) 【要約】

【課題】本発明は、確実な健康増進効果を保有し、しかも、低価格で且つ誰もが手軽に利用できるサプリメントを提供することにある。

【解決手段】蒟蒻精粉に、漢方薬エキス又は / 及び生薬精粉を添加し且つ加熱した混合物を冷やして得られる。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

蒟蒻精粉に、漢方薬エキス又はノ及び生薬精粉を添加し且つ加熱した混合物を冷やして得られる蒟蒻サプリメント。

【請求項 2】

請求項 1 記載の蒟蒻サプリメントをスライスし、これを乾燥して得られるチップ状の蒟蒻サプリメント。

【請求項 3】

請求項 2 記載の蒟蒻サプリメントに調味料を含浸したことを特徴とする蒟蒻加工食品。

【請求項 4】

蒟蒻精粉に水分を加えてペースト状となるまで掻き混ぜ、さらに、得られた混合物に漢方薬エキス又はノ及び生薬精粉を添加し且つ加熱した後、水切りしてから冷やし、これを凝固することを特徴とする蒟蒻サプリメントの製造方法。

【請求項 5】

請求項 1 記載の蒟蒻サプリメントを乾燥し、得られた乾燥蒟蒻サプリメントに調味料を含浸したことを特徴とする蒟蒻加工食品の製造方法。

【発明の詳細な説明】**【0001】****【発明の属する技術分野】**

本発明は、漢方薬エキスや生薬精粉を含んだ蒟蒻精粉を原料とするサプリメント及び加工食品と、その製造方法に関するものである。

【0002】**【従来技術】**

近年の健康ブームにおいて、市場には様々な種類の栄養補助食品、一般的にはサプリメントと呼ばれるものが広く出回っており、このサプリメントは、おもに粉末状、顆粒状、カプセル状、錠剤状など、ほとんどが薬のような形態で市販されている。このことから従来のサプリメントは、健康に自信のない病弱な人が利用するイメージが付き纏い、まだまだ一般には食品として広く理解を得ていないのが現状である。また従来のサプリメントは、入手し難い特別な成分を用いたり、あるいは、薬と同じような製造工程を経て市場に出るものが多く、このことから、比較的その販売価格が高く設定されており、消費者はなかなか購入に踏み切れないものであった。

【0003】**【発明が解決しようとする課題】**

本発明は、確実な健康増進効果を保有し、しかも、低価格で且つ誰もが手軽に利用できるサプリメント及び加工食品と、その製造方法を提供することにある。

【0004】**【課題を解決するための手段】**

上記の課題を達成するために本発明の蒟蒻サプリメントは、蒟蒻精粉に、漢方薬エキス又はノ及び生薬精粉を添加し且つ加熱した混合物を冷やして得られるものである。また本蒟蒻サプリメントをスライスし、これを乾燥することでチップ状の蒟蒻サプリメントチップを得られる。さらに、前述の乾燥した蒟蒻サプリメントは、その乾燥したザラザラとした表面側が水を吸収しやすい状態にあるから、調味料を含浸すれば、該調味料が乾燥蒟蒻内に速やかに浸透していき、例えば、漬け物のような軽快な歯応え・風味を呈する蒟蒻加工食品が得られる。

【0005】

また、本発明の蒟蒻サプリメントの製造方法は、蒟蒻精粉に水分を加えてペースト状となるまで掻き混ぜ、さらに、得られた混合物に漢方薬エキス又はノ及び生薬精粉を添加し且つ加熱した後、水切りしてから冷やし、これを凝固することを特徴とする。また、前述の蒟蒻サプリメントを乾燥し、得られた乾燥蒟蒻に調味料を含浸したことを特徴とする。

【0006】

10

20

30

40

50

ここで原料の蒟蒻精粉は、蒟蒻生芋を乾燥して粉碎し得られた粉末状物質である。また、漢方薬エキスや生薬精粉は、任意の漢方薬や生薬を通常の方法で煎じ、煮出すことによって水に溶け込ませている。さらに蒟蒻精粉と漢方薬エキス、生薬精粉は、出来上がったサプリメント中にその成分を均等に配分するため、混合物がペースト状となるまで充分にかき混ぜることが望ましい。また、各成分の掻き混ぜ後、凝固するのに要する時間としては、約2～3時間とすることが望ましい。また、混合物を冷やして凝固させる工程は、自然に放冷するのが一般的ではあるが、例えば、冷蔵庫などに入れて冷やしてもよい。さらに、蒟蒻サプリメントをスライスする場合、そのチップの大きさは約5mm厚程度の一口サイズとすることが望ましい。

【0007】

また乾燥蒟蒻に含浸する調味料としては、例えば、味噌、胡麻、酒粕、塩、唐辛子等が挙げられる。さらに調味料とは、例えば、明太子や塩辛などの加工調味料をも含んだ概念である。また、乾燥蒟蒻に調味料を含浸させるには、例えば、調味料を浸した器の中に前記乾燥蒟蒻を漬け込んだり、或いは、乾燥蒟蒻の表面側に調味料を噴霧する等の方法が選択される。

【0008】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の蒟蒻サプリメントの実施の形態について説明する。

まず清水を70～80に沸かし、この清水に蒟蒻精粉を少しずつ入れて掻き混ぜ、これを約20～30分放置する。次いで、この混合物に凝固剤を入れ、さらに漢方薬エキスと生薬精粉を少しずつ入れ、これを練り込んでペースト状とし、さらに前記混合物を型に入れて放冷し、これを凝固させた後、お湯の中に入れてじっくりと煮込んで前記凝固剤を抜くことで、最終的に、弾力のある寒天状の蒟蒻サプリメントが得られる。

【0009】

また別の実施形態では、前記した寒天状の蒟蒻サプリメントをスライスし、これを約3時間熱風乾燥することで、蒟蒻サプリメントチップを得る。さらに別の実施形態として、蒟蒻精粉に、漢方薬エキス、生薬精粉、コラーゲン粉末を加え、さらに砂糖やエッセンスを加えて熱湯の中で掻き混ぜ、ここで得られた混合物を放冷する。そして放冷後、寒天状に形成した蒟蒻サプリメントを、一口で食べられるように約5mm厚程度に順次スライスし、ここで得られた蒟蒻サプリメント片を温風ヒーターで焼き上げることで、パリパリとした食感であり、尚且つ、味付けのされたスナック菓子のような形態の蒟蒻サプリメントチップが得られる。

【0010】

さらに別の実施形態では、前述した約3時間熱風乾燥した蒟蒻サプリメントチップに、調味料を含浸した漬け物のような食感を呈する蒟蒻加工食品を得るものである。この中で調味料としては、例えば辛子明太子、柚子味噌や胡麻味噌、辛子味噌に代表される味噌類、醤油や辛子醤油、マヨネーズ、キムチ用の唐辛子、塩辛の漬け汁など、味覚の異なる様々な種類のものが挙げられ、この調味料を漬け込んだ際に、乾燥蒟蒻の含水率が当初の30～40%増加することも相俟って、コリコリとした歯応えを有し、しかも風味のしっかりとした蒟蒻加工食品が得られる。

【0011】

【実施例】

次に本発明の具体的な実施例を述べる。まず、1600ccの清水を70～80に沸かす。そして、前記お湯に蒟蒻精粉50gを少しずつ投入しながら、ペースト状となるまで掻き混ぜ、この作業を止めた後に約20分～30分間放置した。また別に、200ccのぬるま湯に凝固剤として消石灰を少量入れ、更に練り込む。この際、漢方薬エキス、生薬製粉として適用する菊芋精粉25gを少しずつ入れて更に練り込み、ここで得られたペースト状の混合物を型に移して、この型内で凝固するまで約20分間放置した後に約20分間煮込み、最初に投入した凝固剤を抜いて、前記型の形状と一致した寒天状の蒟蒻サプリメントを得る。

10

20

30

40

50

【0012】

本実施例では、前記段階で得られた蒟蒻サプリメントを、厚さ約5mmにスライスしてチップ状とし、さらに前記チップを、清水300ccと醤油30cc、砂糖10gと共に混合し、このペースト状をなす混合物を沸騰し始めてから約35分間加熱し続け、次いで、前記混合物を網箆の上に約1時間放置し、さらに熱風乾燥を3時間行なうことで、漢方薬エキスと菊芋精粉の入ったパリパリとした食感を有する蒟蒻サプリメントチップが得られる(これを実施例1とする)。

【0013】

また別の実施例として、蒟蒻生芋25gを良く洗浄した後、これを下ろし器で擦り込んでいく。ここで得られた蒟蒻粉末を1200ccの清水に入れ、該粉末が清水によく溶け込むまで掻き混ぜた後、この混合物を約60分間程度放置する。そして、前記混合物がペースト状に変化し始めた段階で適宜2、3回掻き混ぜて、短時間での凝固を防ぐ。次に、前記混合物を沸騰するまで約20分間加熱し、加熱後に70~80となるまで混合物の温度を下げ、この混合物に、苛性ソーダ3gを200ccに溶かした水溶液を少しずつ投入し、さらにコラーゲン粉末30gを添加し、このまま70~80の予熱下で良く掻き混ぜた後、このペースト状の混合物を型に流し込む。そして、前記型に混合物を入れたまま約20~30分間煮た後、この混合物を冷やして凝固させて寒天状にし、さらに、凝固後の混合物を5mm厚程度に次々とスライスした後、このチップ状となった各混合物を、清水300ccとメロンエッセンス30ml、砂糖10gを混合した水溶液内に投入し、ここで約40分間煮込んで味付けを行なう。これを約2時間天日に干して乾燥した後に、さらに約2時間温風ヒーターで焼き上げることで、コラーゲンを含有し且つエッセンスの効いた美味しい蒟蒻サプリメントチップを得る(これを実施例2とする)。

【0014】

さらに別の実施例として、熱風乾燥して得られた乾燥蒟蒻を、塩辛ベースの漬け汁に全体が満遍なく付着するように浸し、さらに混ぜ合わせる。そして混ぜ合わせた後に、この混合物を冷蔵庫で丸一日そのままの状態を保冷しておくことで、コリコリとした歯応えのある、例えるならイカの塩辛に似た食感の乾燥蒟蒻をベースとした加工食品が製造される。また前記塩辛の漬け汁以外にも、辛子明太子・柚子味噌・胡麻味噌・唐辛子・梅肉エキスの漬け汁をそれぞれ用いたが、調味料含浸後の各サプリメントにおける含水率は30~40%(乾燥蒟蒻との重量比1.3~1.4倍)に増加し、それぞれの歯応え・風味についても、コリコリとした軽快な歯触りを呈し、しかも漬け物に似た、しっかりとした味付けがなされていた(これを実施例3とする)。

【0015】

この他の実施例として、実施例3で使用した乾燥蒟蒻サプリメント20gを、200ccのお湯の中に入れ、さらに味噌50g、みりん25cc、酒大さじ一杯(15cc)、醤油大さじ一杯(15cc)を順次投入し、各材料を混ぜ合わせた後、とろ火のまま約10分間加熱し続け、混合物全体がぼつりとした粘りが出るまで練り合わせることで、乾燥蒟蒻の味噌漬けが得られた。また、乾燥蒟蒻20gに味噌50gをそのまま数時間漬け込むだけでも、十分な食感を呈する加工食品が得られた(これを実施例4とする)。

【0016】

【発明の効果】

本発明の蒟蒻サプリメントは、栄養価の高い蒟蒻の成分を保持したまま、通常の食品に近いものとなっているので、おつまみ感覚で誰にでも手軽に食べることができ、これまでの薬的なサプリメントに比べて、安価で且つ食品として利用しやすいものとなった。また、一般の蒟蒻を製造するプロセスと何ら変わらない工程で、容易に漢方薬のエキスや生薬を取り込むことができ、これを食べることで、漢方薬や生薬の薬効によって健康の維持・増進を図ることができる。

【0017】

さらに、本発明で得られた乾燥蒟蒻に調味料を含浸すると、あくまでも蒟蒻をベースとしているのでカロリーを低く抑えつつ、味噌漬けや野沢菜、キムチ、イカの塩辛等の食品類

10

20

30

40

50

に勝るとも劣らない食感、風味の蒟蒻加工食品が得られ、これを食すれば、健康維持や美容目的、或いは食事制限等で悩む人々が無理なく実行できる。しかも、乾燥蒟蒻に調味料が含浸して両者が一体化し、乾燥蒟蒻の歯応えのしっかりとした食感に調味料の味が巧みに調和し、御飯のおかずや酒の肴に好適な加工食品を提供できる。