

(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2005-287352

(P2005-287352A)

(43) 公開日 平成17年10月20日(2005. 10. 20)

(51) Int.Cl.⁷**A23G 3/00****A23B 7/10**

F I

A23G 3/00

106

A23B 7/10

Z

テーマコード (参考)

4B014

4B069

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 6 頁)

(21) 出願番号

特願2004-104709 (P2004-104709)

(22) 出願日

平成16年3月31日 (2004. 3. 31)

(71) 出願人 393004306

桐田 信一

岩手県花巻市高木20-200-194

(72) 発明者 桐田 信一

岩手県花巻市高木20-200-194

Fターム(参考) 4B014 GE03 GG03 GG09 GK12 GP18

4B069 DA20 HA01

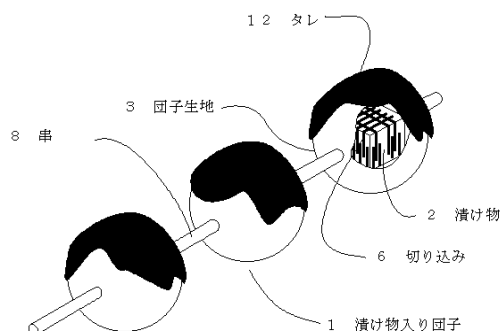
(54) 【発明の名称】 漬け物入り団子

(57) 【要約】

【課題】大根やゴボウなど噛み切り難い繊維質の多い野菜などを素材とした漬け物を、歯の弱い高齢者や幼児が、食べたくても食べれないなどで、敬遠される点である。

【解決手段】漬け物を、歯の弱い高齢者や幼児でも、食べやすく、また、多様化した食習慣を持つ現代人にも、興味を持って食べさせるため、漬け物に多数の切欠や切り込み等の噛み切り手段を施し、その漬け物を米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包して、形状を団子状としたことを特徴とする漬け物入り団子を提供することにある。

【選択図】 図3



【特許請求の範囲】

【請求項 1】

漬け物を米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包して、漬け物と団子生地又はゼリーを一体化させたことを特徴とする漬け物入り団子

【請求項 2】

漬け物に噛み切り手段を施したことを特徴とする請求項 1 の漬け物入り団子。

【請求項 3】

漬け物に噛み切り手段を施し、干支や動・植物等の図形を表現したことを特徴とする請求項 1 又は請求項 2 の漬け物入り団子。

【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

本発明は、漬け物に多数の切欠や切り込み等を設け、その漬け物を米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包して、形状を団子状にした、漬け物入り団子に関する。

【背景技術】

【0002】

従来、漬け物は、花見やお茶のみに欠かせない食べ物として、庶民に長く親しまれてきた。その漬け物は、大根やゴボウなど噛み切り難い繊維質の多い野菜などを素材とし、塩や米糠又はワインなどに漬けて作られているものが多く見られる。その噛み切り難い繊維質の多い漬け物は、歯の弱い高齢者や幼児に、食べたくても食べれないなどで、敬遠される傾向があり、漬け物の消費量の伸びない原因の一つとなっている。上記を課題として、改善された、漬け物の加工食品は見あたらない、漬け物の端材の無駄を改善した、特許文献が見られるだけである。

20

【特許文献 1】特開平 10-295265 号公報

【0003】

また、花見やお茶のみの食べ物として、欠かせない食べ物に、団子があるが、この団子は米粉等で作り、あんこや砂糖醤油等のタレをかけてたものや団子の中にあんこ等を入れた構成のものが、知られている。

【0004】

上記の漬け物や団子は、大昔からの味やデザインに変化が少なく、多様化した食習慣を持つ現代人には、歓迎される食べ物でなくなってきた。

30

【発明の開示】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

解決しようとする問題点は、大根やゴボウなど噛み切り難い繊維質の多い野菜などを素材とした漬け物を、歯の弱い高齢者や幼児が、食べたくても食べれないなどで、敬遠される点である。

【0006】

また、漬け物や団子が、大昔から変わらない味やデザインで、多様化した食習慣を持つ現代人には、歓迎されない点である。

40

【課題を解決するための手段】

【0007】

本発明は、大昔からの食べ物である漬け物を、歯の弱い高齢者や幼児でも、食べやすくするため、漬け物に多数の切欠・切り込み・孔・切削・刻み及びその組み合わせで、漬け物の繊維組織を切ったカ所を多くして、歯の弱い人でも容易に噛み切れ、食べやすくした手段「以下、噛み切り手段と言う。」を施し、その噛み切り手段を施した漬け物を米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包して、形状を団子状としたことを特徴とする漬け物入り団子を提供することにある。

【発明の効果】

【0008】

50

本発明の漬け物入り団子は、かぶや大根又は高菜などの根・茎・葉・実の野菜等の漬け物などに、噛み切り手段を施し、米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包してあるから、歯の弱い高齢者や幼児でも、噛み切り手段の切欠や切り込み等により、漬け物を容易に食べられる。

【0009】

また、漬け物を団子生地又はゼリーで被包してあるから、漬け物が外気に触れることなく、漬け物の水分蒸発も防止でき、漬け物の鮮度や味を失うことなく、美味しく食べられる。

【0010】

また、噛み切る食感は団子生地又はゼリーと漬け物とをいっしょに噛む感じが、団子生地又はゼリーの柔らかさと漬け物のパリパリなどとした噛み切り感とがミックスして新規かつ独特の食感を与える。

【0011】

また、味噌漬け、塩漬け、ワイン漬けなど漬け物の汁が団子生地又はゼリーと混ざり、従来の団子生地又はゼリーだけや漬け物だけとした味と違った、変化に富んだ漬け物の食べ方ができ楽しみが増える。

【0012】

また、漬け物の被包材をゼリーとした場合は、ゼリーの透明性を利用して、漬け物に多数の切欠・切り込み・孔・切削・刻み及びその組み合わせで、噛み切り手段を施し、干支や動・植物の図形を表現し、図形を透かして見せることができることから、デザインの的にも変化に富んだ団子状の加工食品として提供でき、現代人の興味を誘わせ、漬け物の消費拡大に役立てられる。透明性を利用できる被包材としては、ゼリーのほか、蒟蒻などもゼリーと同様の効果を期待できるが、蒟蒻のあく抜きにおいて、高温（80度程度）で茹でるため、高温で茹でても、食用において大きく問題ない漬け物に限定される。

【発明を実施するための最良の形態】

【0013】

本発明は、漬け物にナイフや彫刻ナイフ及び金型などで多数の切欠や切り込み等の噛み切り手段を施し、その噛み切り手段を施した漬け物を米粉等で作った団子生地又はゼリーで被包して、漬け物と団子を一体化させた構成としてある。

【0014】

上記、漬け物入り団子は、内部の漬け物の塩味やうま味等が、団子を噛った瞬間、しみ出て、団子の味にミックスし、団子の表面にタレがなくても、十分に塩味やうま味等を感じ、食を楽しめるものである。

【0015】

もちろん、上記以外に、さらに変化に富んだ味を楽しみたいのであれば、水と片栗粉及び極少量の黒砂糖等と串刺しした漬け物と同じ漬け物をジューサーにかけて絞り出したジュース等を混ぜた、タレをかけて食することもできる。

【実施例1】

【0016】

図1は、本発明の実施例1の部分断面図を含む斜視図で、例えば、大根の漬け物2を厚さ10ミリメートル程度の板状に切り、その板状の漬け物2に多数の切り込み6の噛み切り手段を設けてある。

【0017】

そして、上記の漬け物2を米粉等必要な原料を主成分とする団子生地3で被包して、団子生地3を円柱状等に成形してある。団子の形状は、図4に示す団子成型器9のカップ型容器10等の形状で球形や立方体或いは動物等の任意の形状とすることができる。

【0018】

上記のように、漬け物2に噛み切り手段を設けてあるため、噛み切り手段としての機能の他に、噛み切り手段に団子生地3がくい込み、団子生地3に漬け物2の塩味やうま味を浸透させると同時に、漬け物2を団子内部に固定させる機能も発生させている。

10

20

30

40

50

【0019】

漬け物2を団子生地3で被包することは、噛み切り手段で漬け物の繊維組織が切られたり、弱くなったりして、漬け物のまとまった形状が維持できなくなったり、バラバラになったりするのを防止させる機能も持たせている。

【0020】

団子生地3で漬け物2を被包するときは、団子生地3がそのまま団子として食べられ人肌以下に冷えた状態の団子生地3で漬け物2を被包することが望ましい。低温の団子生地3で漬け物2を被包すると漬け物2の鮮度を熱で落とすことを防止できるからである。

【実施例2】

【0021】

図2は、本発明の実施例2の部分断面図を含む斜視図で、噛み切り手段を施した細長い漬け物2を団子生地3で被包し、板状又は直方体等の形状にした漬け物入り団子である。

【0022】

上記の漬け物入り団子は、板状に成形した団子生地3の表面に噛み切り手段を施した細長い漬け物2を重ねて、その上に、更に板状の団子生地3を重ね、上部開口の容器に入れて、上から圧力をかけて漬け物と団子を一体化している。

【実施例3】

【0023】

図3は、本発明の実施例3の部分断面図を含む斜視図で、実施例1に記載の円柱形状の団子を3個を串8に刺し、串団子とした構成である。

【0024】

上記の串団子が、漬け物入りであることを強調するため、水と片栗粉及び極少量の調味料等と串刺しした漬け物2と同じ漬け物をジュースーにかけて絞り出したジュース等を混ぜ火にかけ、トロトロとした溶液としたタレ12を作り、団子の表面に冷やしてかけてある。

【実施例4】

【0025】

図4は、本発明の実施例4の部分断面図を含む斜視図で、漬け物2は、漬け物2に多数の切り込み6等の噛み切り手段を施し、干支や動・植物等の図形を表現できる。例えば、図6に示すような、漬け物2に花形の図形を施したものである。

【0026】

上記の漬け物2をゼリー4で被包し団子状にするため、上部開口のカップ型容器10を3個連ねて、長手方向にカップ型容器10の中心を通る、串置き溝11を設け、一体に成形された団子成型器9に、串8に漬け物2を3個を刺し、漬け物2を各カップ型容器10の中心に位置させ設置してある。

【0027】

漬け物2を被包するゼリー4は、水を釜に入れ加熱し、ゲル化剤としてのゼラチンと、風味付与としての串刺しした漬け物2と同じ漬け物をジュースーにかけて絞り出したジュース等を入れ、攪拌し、溶解温度以上（商品名ゼライス宮城化学工業社製のゼラチンでは80度以上で溶かす。）で加熱し溶解させて、冷やして擬古する前のゼラチン溶液をカップ型容器10に充填し、冷蔵庫等で冷却凝固（商品名ゼライス宮城化学工業社製のゼラチン液では10～15度程度で固まる。）させ、ゼリー4をカップ型容器10から出すと円柱形状に形成された、漬け物2をゼリー4で被包した図5の串団子が作られる。

【0028】

ゼリー4のゲル化剤としては、ゼラチン以外に寒天、ペクチン等があるが、主成分が身体に大切な成分コラーゲンでつくられていて、大根やかぶの葉など鉄分を多く含むものと、一緒に食べることをすすめられているゼラチンが望ましいし。

【0029】

また、ゼリー4に風味や着色を付与のため配合するものとして、ワイン漬けのワインや味噌漬けの味噌なども、変わった味及び着色として使用でき、現代人に興味を誘うものと

10

20

30

40

50

期待される。

【0030】

実施例2の板状又は直方体等の漬け物入り団子も、ゼリー4で被包した場合、夏の漬け物入り団子として、冷蔵庫で冷やして、ご飯にのせて食べるなど、見た目も楽しめる食べ方ができ、現代人に興味を誘うものと期待される。

【0031】

また、上記の場合などは、漬け物2の噛み切り手段として、漬け物2をみじん切りにしたものを板状に列べ、ゼリー4で被包しても、同じ効果の漬け物入り団子としての効果を期待できる。

【図面の簡単な説明】

10

【0032】

【図1】実施例1の実施方法を示した説明図である。

【図2】実施例2の実施方法を示した説明図である。

【図3】実施例3の実施方法を示した説明図である。

【図4】実施例4の実施方法を示した説明図である。

【図5】実施例4の団子成型器から取り出した一部部分断面図の説明図である。

【図6】実施例4の漬け物の花形図形の拡大説明図である。

【符号の説明】

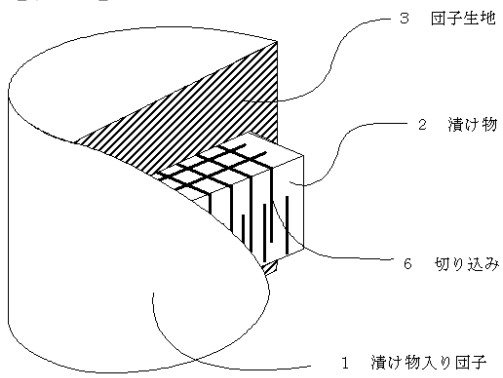
【0033】

- 1 漬け物入り団子
- 2 漬け物
- 3 団子生地
- 4 ゼリー
- 5 切欠
- 6 切り込み
- 7 孔
- 8 串
- 9 団子成型器
- 10 カップ型容器
- 11 串置き溝
- 12 タレ

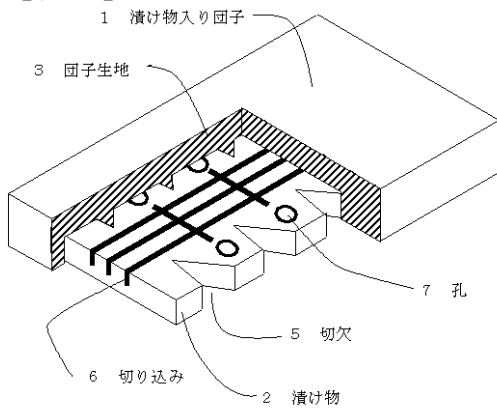
20

30

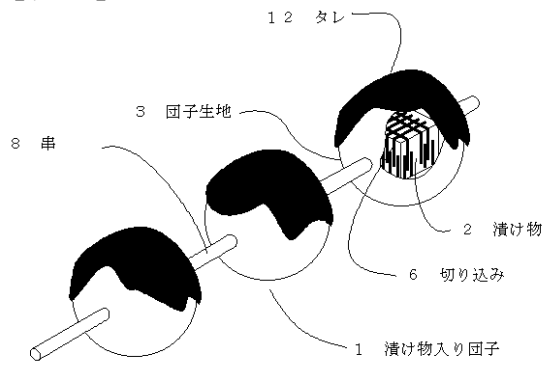
【図 1】



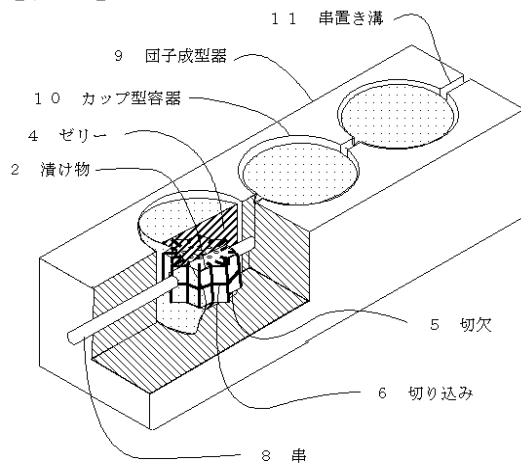
【図 2】



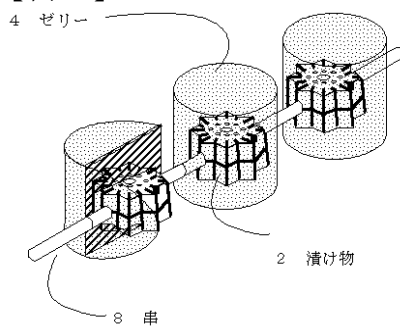
【図 3】



【図 4】



【図 5】



【図 6】

