

タピオカもどき調理記

～キャッサバを使わないタピオカの実現に向けて～

背景

- ・2018年頃からタピオカが流行っている。
- ・タピオカはキャッサバから作られる。
- ・キャッサバは日常品ではない。
- ・自作の場合、代用品を用いるのが手軽である。
- ・現在、代用品として片栗粉を用いる方法が知られている。
- ・しかし、片栗粉がない場合、どうしようもない。
- ・そこで片栗粉の代用品を用いたタピオカ作りを探求する。
- ・コーンスターチと葛餅粉でタピオカを作ってみたい。

目的

片栗粉以外の日用品（コーンスターチ・葛餅粉）を用いたタピオカレシピの開発

アプローチ

片栗粉を用いたレシピを参考に、様々な分量でタピオカもどきを作り、適切な材料比を探る。

従来のレシピ

文献[1]に記されている方法を要約すると以下のようになる。

材料

黒砂糖・・・50g 水・・・50cc
片栗粉・・・40g 白玉粉・・・10g

手順

- 1 黒砂糖・白玉粉を水に溶かし、ダマをなくす
- 2 電子レンジで500W60秒加熱
- 3 かき混ぜて電子レンジ500W30秒加熱
- 4 かき混ぜて手でこねる
- 5 直径7mm程に分割して丸める
- 6 茹でて表面に浮かんだら20分放置
- 7 冷やして完成

この方法における片栗粉を代用品に変えたレシピを探っていく。

方法

手順は変えずに、代用品と白玉との分量を変え、タピオカに近い最適な比率を探る。
タピオカとの近さは、実物との味覚・歯ごたえの比較で判定する。

番号	#1	#2	#3
白玉	0g	10g	20g
コーンスターチ	25g	15g	5g

番号	#4	#5	#6
白玉	0g	10g	20g
葛餅粉	25g	15g	5g

結果

No1:

噛むと、タピオカより容易に崩壊する。ゼリー状。タピオカより甘い、甘い飲み物と一緒にだと違いは感じられない。

No2:

ツブツブに造形できないほど粘度低い。論外。

No3:

ツブツブに造形できないほど粘度低い。論外。

No4:

噛むと、タピオカより粘度高く、ねっとりしている。甘くない。ただの葛餅。

No5:

ツブツブに造形できないほど粘度低い。論外。

No6:

実験中止。結果は分かりきっている気がする。



No1:タピオカっぽい



No2:ドロットしている



No3:ドロットしている



No4:タピオカっぽい



No5:ドロットしている



No6:やらなくても分かるでしょ(疲れました)



←比較対象の、本物のタピオカ。
EMIALの『タピオカミルクティー』
を使わせていただきました。

上の食べ物はこのあとスタッフが全部美味しくいただきました

考察

代用品によるタピオカ作りにおいて、白玉粉は粘度を下げる働きがあることが分かる。
No4が一番タピオカに近いが、粘度が高いのが難点である。そこで、No4に、白玉粉をNo5よりは少なめに入れると、本物のタピオカに近づくとと思われる。

参考文献

[1]なんちゃってタピオカ

<https://cookpad.com/recipe/5683062> (2019/6/29 Accessed)