

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 登録実用新案公報(U)

(11) 実用新案登録番号
実用新案登録第3204762号
(U3204762)

(45) 発行日 平成28年6月16日(2016.6.16)

(24) 登録日 平成28年5月25日(2016.5.25)

(51) Int.Cl. F 1
A 2 3 L 7/161 (2016.01) A 2 3 L 7/161

評価書の請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 4 頁)

(21) 出願番号 実願2016-1593 (U2016-1593)
(22) 出願日 平成28年3月18日(2016.3.18)(73) 実用新案権者 503441311
筒井 昭光
北海道札幌市北区屯田2条1丁目5-10
(72) 考案者 筒井 昭光
北海道札幌市北区屯田2条1丁目5-10

(54) 【考案の名称】 電子レンジ調理用ポップコーン

(57) 【要約】

【課題】電子レンジにて手軽に失敗なく調理するためのポップコーンを提供する。

【解決手段】収穫後のポップコーン用爆裂種トウモロコシを所定期間常温にて乾燥させる第一工程と、第一工程にて乾燥したトウモロコシを縦半分に切断する第二工程と、第二工程にて切断したトウモロコシを、切断面を上にして所定期間平置き乾燥させる第三工程の各工程により得られることを特徴とする。

【選択図】 図4

収穫したトウモロコシを吊下乾燥



乾燥したトウモロコシを縦半分に切断



切断後のトウモロコシを平置き乾燥



乾燥したトウモロコシを真空パック

【実用新案登録請求の範囲】

【請求項 1】

1. 収穫後のポップコーン用爆裂種トウモロコシを所定期間常温にて乾燥させる第一工程。
2. 第一工程にて乾燥したトウモロコシを縦半分に切断する第二工程。
3. 第二工程にて切断したトウモロコシを、切断面を上にして所定期間平置き乾燥させる第三工程。

以上の各工程により得られることを特徴とする電子レンジ調理用ポップコーン。

【請求項 2】

第一工程による乾燥期間を 6 ヶ月から 1 年未満とし、第三工程による乾燥期間を 2 ヶ月から 3 ヶ月未満としてなる請求項 1 記載の電子レンジ調理用ポップコーン。

10

【考案の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

この考案は、電子レンジにて加工調理して食するためのポップコーンに関する。

【背景技術】

【0002】

従来より、ポップコーンが多用されているが、家庭で電子レンジを用いて手軽に調理して食するためのポップコーンは見当たらない。

【考案の概要】

20

【考案が解決しようとする課題】

【0003】

ポップコーンは、トウモロコシの一品種として多く用いられている。

トウモロコシは、イネ科の一年生植物で、穀物として人間の食料や家畜の飼料、コーンスターチの原料などに多く利用されている。このポップコーンに用いる品種は爆裂種である。この爆裂種は、種皮が硬く、一般的には乾燥させた粒を油やバターをひいたフライパンなどで数分間炒り続けると、粒の中の水分が沸騰して膨張するために、種皮がその圧力に耐えられなくなり、硬い種皮がはじけてスポンジ状に膨張して、これがポップコーンとして食されるものである。

食するときは、一般的に食塩、粉チーズ、醤油、シロップなどの味付けにて食される。

30

なお、同じトウモロコシのスイート種では種皮が柔らかいため、ポップコーンには適さず、仮に乾燥させたものを炒ってもまったくはじけず、焦げるだけである。

前記したフライパンを用いる方法においては、その加熱の程度がポップコーンの加工状態に関係する。

加熱が不十分であるとはじけず、加熱が強すぎると焦げてしまい、適度の加熱加減は、一応の目安はあるものの経験等にて習得しなければならない。

本案は以上に鑑み、電子レンジを用いてだれでも容易にポップコーンの加工調理を行うことのできる、新規かつ有用なる電子レンジ調理用のポップコーンを提供することを目的として発案されたものである。

【課題を解決するための手段】

40

【0004】

課題を解決する手段として本案は以下の構成とした。

すなわち、収穫後のポップコーン用爆裂種トウモロコシを所定期間常温にて乾燥させる第一工程と、第一工程にて乾燥したトウモロコシを縦半分に切断する第二工程と、第二工程にて切断したトウモロコシを、切断面を上にして所定期間平置き乾燥させる第三工程の各工程により得られることを特徴とする電子レンジ調理用ポップコーンである。

【考案の効果】

【0005】

本案は、下記の効果を有する。

1. 適度な乾燥による縦二分劃の加工調理用のポップコーンのため、電子レンジにて簡単

50

に失敗なく調理することができる。

2. 乾燥したポップコーンを真空パックに封入して販売することにより、長期間の保存が可能である。
3. 爆裂直後の新鮮なポップコーンを好みの味付けにて食することができる。
4. 上下に広がった袋内にての爆裂のため、爆裂状態を視認できる面白さがある。

【図面の簡単な説明】

【0006】

【図1】 本考案の平面図

【図2】 本考案の正面図

【図3】 本考案の拡大左側面図

【図4】 本考案の加工工程説明図

【図5】 本考案の調理説明図

【考案を実施するための最良の形態】

【0007】

以下、本考案の実施形態について説明する。図において、1はトウモロコシの種部、2は芯、3は耐熱皿、4はビニール袋である。

図はトウモロコシの爆裂種を縦半分に切断した形状の本案品で、その芯に種部が一体化しているものである。本品は、以下の各工程にて製造される。

1. 収穫後6ヶ月から1年未満の間、常温にて吊下乾燥させる。
2. 電動帯鋸にて、乾燥後のトウモロコシを縦に二分割する。
3. 切断後のトウモロコシを、切断面を上面として、2ヶ月から3ヶ月未満の間、平置き放置乾燥させる。
4. 平置き乾燥させたトウモロコシを真空パックする。

以上の各工程にて、本案のポップコーンが完成する。

【0008】

ポップコーンは、種部(実)より芯に水分が多く含まれる。従って、電子レンジで二分割しない1本丸ごと加熱すると、熱が内部にこもってその芯が黒く焦げついてしまい、食用に不適となる。そのために、本案では通常乾燥させたポップコーン用のトウモロコシを、縦半分に切断して、さらに切断面を上向きとして放置乾燥させ、この芯部の乾燥を助長させる方法を用いている。

この放置乾燥のとき、日陰で行うことがポイントで、日向では温度が上がってこのポップコーンが曲がる恐れがあるために、日陰乾燥とする。なお、最初から二分割して吊下乾燥させると、芯と種部との含水量のちがいで、全体的に曲がるために上記方法を用いている。本案品は、真空パックにて販売され、また乾燥物のために、6ヶ月以上の長期保存ができるとともに、その調理も容易である。

【0009】

本案品の調理に際しては、まず耐熱の容器に本品の切断面を下向きとして載置し、この容器ごとビニール袋やポリ袋に入れて口を閉じ、600W電子レンジにて2分程度加熱する。(500Wでは20秒程度長く加熱する)

この加熱にて種部は爆裂してはじけ、袋内に充満する。爆裂終了後は、袋からはじけたポップコーンを取り出して食する。なお、好みに応じて適宜に味付けする。

種部は根元に近い部分が水分が多く、両端の方は小粒で水分が少ないため、不発の種部ができ、加熱にて高温となっているので、食さず熱を冷まして処理する。

なお、切断面を上向きとして加熱すると、水分の多い芯からの高温水分が逃げってしまうため、完成までの時間が長くなるために、上記のごとく切断面を下向きにして加熱を行う。

【0010】

以上、本案について記したが、本案は従来のフライパンを用いる加熱手段に代えて電子レンジによる加熱を行うところにその特徴を有している。

従って、電子レンジの加熱時間設定にて、失敗なく手軽に調理することができる。

10

20

30

40

50

フライパン加熱用のポップコーンは、芯から種部を外してバラバラにしたものを加熱するために、この種部の取り外し作業が必要であるが、既述のように本案では縦二分割するだけなので、より簡易な準備作業となる。

フライパン方式による加熱では、一度調理するとフライパンが加熱状態となっているために、そのフライパンを冷ましてから2度目の調理をしなければならないが、本案は電子レンジ方式のため、続けて何度でも調理することができる。

また、爆裂状態を電子レンジの窓から視認できる面白さがある。

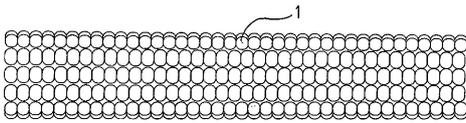
以上のごとく、本案によって簡単に失敗なく、ポップコーン調理のできる、電子レンジ用のポップコーンを得ることができる。

【符号の説明】

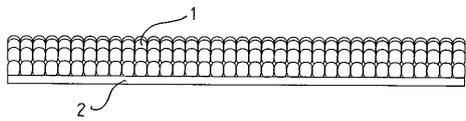
【0011】

- 1 種部
- 2 芯
- 3 耐熱皿
- 4 ビニール袋

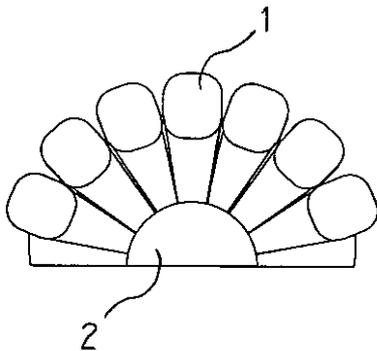
【図1】



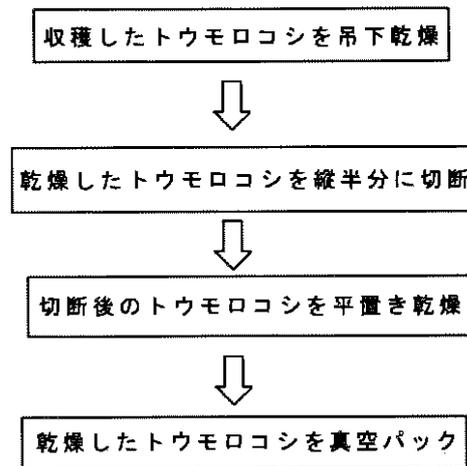
【図2】



【図3】



【図4】



【図5】

