

A-67 清酒添加炊飯について

跡見学園短大 ○関子恵子 静岡女子短大 鈴木やす子

目的 清酒は飲用としてのみでなく、調味料としても昔から日本料理にしばしば用いられている。その一例として、炊飯の際に清酒を添加することがあるが、その場合、飯に対する清酒の効果についての科学的根拠は詳かではないようである。本実験は、清酒添加の有無によるしょうゆ味飯のテクスチャー、味、匂いについて、白飯とも対照しながら、官能テストと客観テストを行ないその相違を検討した。

方法 清酒添加の有（加水量中5%、10%添加）無によるしょうゆ味飯及び清酒添加の有（加水量中5%添加）無による白飯の官能テストを行ない、また、フアリノグラフ、ガスクロマトグラフによる測定を行なう。

結果 清酒添加量5%のしょうゆ味飯は、官能テストの結果、危険率5%の有意差をもって好ましいと評価され、この好ましさの根拠は、清酒添加によって生じた匂いの好ましさが大きなウエイトを占めた。この好ましい匂いは、ガスクロマトグラフによる検討によってもその差が認められた。また、清酒は飯の吸水や膨潤を妨げ、飯をやや硬くする傾向がみられた。