

目的 近年、食生活の洋風化と共に柑橘類の消費が増大しているが、温州蜜柑の特産地である愛媛県では、その加工品としての天然果汁の消費拡大をはかっている。前報では、4種の酸味料を使用したオールインミックス炊飯法の炊きこみずしについて報告したが、本報では、温州蜜柑天然果汁を使用した炊きこみずしを試みた。そして、その嗜好調査を行い、またビタミンCの残存量を測定して栄養的価値の検討を行った。

方法 (1). 炊きこみずしの調製 米100gに対し具は50% (かまぼこ20g, にんじん10g, 干ししいたけもどし量10g, さやえんどう10g) とし、温州蜜柑天然果汁162g, 蔗糖(米の6%), 食塩(炊きあがり重量の0.9%), 複合化学調味料(食塩の9%)と共に炊飯した。ただし、さやえんどうは蒸らし時間20分後に混ぜた。(2). 嗜好調査 本学食物栄養士課程学生82名をパネルとし、外観の色、ツヤ、香り、味、総合について、7段階評点法で行った。また、市内の小学校教育児童男女42名についても行った。(3). ビタミンC残存量の測定 日本農林規格の果実飲料の試験法(インドフェノール滴定法)によった。

結果 嗜好調査の結果、外観の色、ツヤは共に大変好まれたが、香りは反対に好まれなかった。味は普通～かなり良いが約65%、総合評価では約72%であった。児童の味に対する評価は、90%がよいであった。ビタミンCの残存量は、約50%であった。以上の結果から、温州蜜柑天然果汁を利用した炊きこみずしは、簡便に調製でき、目先の変わったおすしとして特に子供に喜ばれ、栄養的にも、期待のもてることがわかった。香りが好まれな点については、検討の余地があるように思われる。