

目的 和菓子は餡の使い方によってまったく風味の異なる菓子となることが多い。練り餡に穀粉を加えて蒸したこなし餡(練切り)は造形が可能で趣きのある形をもった菓子を作ることができ、外観と季節感を重視する和菓子にはきわめて都合のよい材料であるが、菓子屋はそれぞれ独自の配合と製法をもっている。ここでは各種の粉を配合したこなし餡についてレオロジー特性と官能検査結果との関連性を追求し、粉の役割を考察した。

方法 北海道産大納言小豆を用いて練り餡を調製し、練り餡の重量の5~15%の小麥粉、寒梅粉、上用粉、小麥デンプン、小麥グルテンを混合して蒸した後、手でこねて試料とした。レオロジー特性はレオメーターを用い球(10mmφ)、円板(20mmφ)、円柱(15mmφ)が進入するときの応力を測定した。官能検査は一対比較法により浦の変法を用いて解析した。

結果 5種の粉各10%を混合したこなしについて各種のレオロジー特性値を見ると寒梅粉、上用粉、小麥粉、小麥デンプン、小麥グルテン各こなしの順になるものが多いが、寒梅粉こなしは他のこなしとかなり特性が異なる。小麥粉、小麥デンプン、上用粉各こなしは塑性流動、寒梅粉こなしは粘性流動する傾向があり、小麥グルテンこなしは弾性がかかなり強い。小麥粉、上用粉、寒梅粉各こなしの官能検査項目間では歯ごたえ、硬さ、なめらかさ、歯切れがそれぞれロジックと有意の相関があり、歯ごたえと硬さとの間にも相関がある。各検査項目の平均嗜好度は小麥粉こなしと上用粉こなしとはあまり差がないが、寒梅粉こなしはまったく異なる傾向を示した。官能検査項目とレオロジー特性値間の相関性も求め、各種の粉の役割、製造工程の意味も考察した。