

〔目的〕 前報^{*}にみきつゞき、近海多獲性臭の新しい処理として行った鶏卵乳化イワシ・オキアミ調製品を使用した調理の嗜好は、どのような調理上の要素に影響されるかについて検討を加えた。

〔方法〕 ① 使用材料は、前報と同じイワシ・オキアミを乳化処理したものをを用いた。② 処理したイワシの素材料は、どのような臭が嗜好的に好まれないが調査を行った。③ これを使用した料理については既成の料理にとらわれない調理法により24種類を試作した。④ 試作した料理の嗜好調査を行い、どのような調理法がイワシ・オキアミ料理に適しているかを調べた。

〔結果〕 ① 乳化処理イワシの素材は、色の評価がもっとも低かった。したがって、色の改善とこれをカバーする調理の工夫が必要である。② オキアミを混入することにより、色は改善されたが混入率には限度があった。③ イワシ特有の臭気については、乳化処理されたものについては評価がよく、とくに調理したものについては嗜好的に好評であった。④ 食味の評価は、塩分濃度と関係があり「うす味に調味」されたものは好まれない傾向がみられた。⑤ 乳化処理イワシ・オキアミは種々の副材料に混入して調理を行ったが、この混入割合と嗜好との間に関係はみられなかった。