

目的 日常の食生活では野菜を種々に調理するが、野菜の物理・化学的特質と、それに適した調理法との関係については、ほとんどその研究例をみない。そこで消費者の立場から、両者の関係づけることを試み、これまでキュウリ、キャベツについて検討を加えてきた。栽培の品種別に調理法との関係で捉えるのが望ましいように思われるが現在では一品種の栽培期間が短いこと、また栽培条件によって品質に相違を生ずるなどから、各種調理法にあう大根の望ましい品質像を描くことにより品質改良に役立てればと考えた。

方法 試料の大根は季節・品種の別などを考慮し、年間を通じて収穫される10種を選んだ。これらの試料を大根卸し、即席漬け、サラダ、葉切に調理して、各々の嗜好を、主として評定法による官能検査によって評価した。官能検査の項目は外觀、香り、味(甘味・旨味・苦味・辛味)、テクスチャー(汁、ほろ、舌ざわり)とし、そこで得られた評定から大根の良否を描写した。他にテクスチュロメーターによるテクスチャーの測定、水分、糖、アミノ態窒素量、及び卸し缶の蓋による離水率を測定して客観的データとした。

結果 大根の断体的なおいしさに影響を与える要因は、いずれの調理法も味、テクスチャーであった。大根を品種別に比較した場合には、評価はやや悪いからやや良いの範囲であり、好まれる大根は、いずれの調理法もほぼ同様の傾向を示した。また部位別の調理をし比較してみると、中央部、上部、下部の順に好まれた。大根卸しでは、中央部、下部において大根間の差より卸し缶の差が大であった。テクスチュロメーターによる測定の結果を官能検査値との比較検討によると、硬くて歯ざわりのよい大根が好まれる傾向がみられた。