

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、両者を関係づけることを試み、これまでキュウリ・キャベツ・ダイコン・ニンジン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く思われるが、現在では一品種の栽培期間が短いことや、栽培条件によって品質に相違を生ずることから各種調理法にあうカボチャの品質像を描くことにより品種改良に役立てればと考えた。

方法 試料のカボチャは品質の違いを考慮して、5種を選び、各品種とも熟度を未熟、完熟に分け検討した。これらの試料を蒸し物、和風煮物、天ぷら、ムニエル、ポタージュ、ブディングに調理し、各々の嗜好を評点法による官能検査により評価した。官能検査の項目は、外観(皮・果肉)、香り、味(甘味・旨味・カボチャ臭さ)、テクスチャー(皮、果肉、皮と果肉のバランス)とし、そこで得られた評点からカボチャの良否を描写した。他に、テクスチュロメーターによる測定及び成分の測定を行って客観的なデータとした。

結果 カボチャの総合的なおいしさは、外観、香り、味、テクスチャーのいずれの要因とも高い相関がみられた。官能検査の結果を三元配置の分散分析をした結果、調理法間及び品種間には1パーセントの危険率で有意な差がみられたが、未熟、完熟の間には差がみられなかった。調理法では和風煮物、ポタージュ、品種ではmaxima種が好まれた。一方好まれなかったmoschata種はmaxima種に比べ、水分が多く、又、テクスチュロメーターによる硬さの数値が大きく、1パーセント危険率で有意な差がみられた。