

目的 水羊羹は寒天でつくられる寄せ物調理の1つで、その調製方法については従来から多くの研究が行われ、寒天濃度、あん濃度、さとう濃度についてもすでに良好な基準量が幾つか示されているが、初めて水羊羹をつくる者が参考にするのであろう調理書や料理書の水羊羹の調製方法には様々な記述があり、とまどう点が多いように思われる。そのために身近にある成本の調製方法を調査し、水羊羹をつくる際の実際的方法について検討することとした。

方法 調理書(A)14冊、料理書(B)14冊の43通りの水羊羹について実際に調製を試み、材料配合、調製の操作手順についての検討をするとともに、カードメーターによる製品の硬度、粘稠度を、官能検査による食味の検討を行った。

結果 材料の配合割合の平均値は各々、寒天濃度で A: $0.9 \pm 0.2\%$, B: $0.8 \pm 0.4\%$, 糖濃度で A: $35.0 \pm 0.7\%$, B: $40.4 \pm 10.0\%$, あん濃度で A: $29.0 \pm 8.2\%$, B: $33.2 \pm 11.5\%$ であった。操作手順としては A はあんの中に寒天溶液を入れ調製するタイプのものが 57% を占めた。B では寒天溶液の中にあんを入れ調製するタイプのものが 71% と多かった。また寒天を煮とく際の水分量が少なく、寒天濃度が 2% 以上になり、煮とけにくいものは A で 36%, B で 24% であった。硬度の平均値は A: $(1.6 \pm 0.3) \times 10^5 \text{ dyne/cm}^2$, B: $(1.2 \pm 0.8) \times 10^5 \text{ dyne/cm}^2$ で、粘稠度は A: $(6.0 \pm 1.0) \times 10^5 \text{ dyne/sec/cm}^3$, B: $(2.0 \pm 1.0) \times 10^5 \text{ dyne/sec/cm}^3$ であった。以上に食味の検討を加えた結果、配合割合および、操作手順が適切で、食味の点からも良好であったものは A で 3通り (13.6%), B で 5通り (23.8%) であった。