

目的　主婦が料理離れの傾向にある現在、手作り料理を容易にするため、それぞれに下処理がされた里芋をとりあげ、調理方法との関連を考慮し、家庭で用いる際に適する形態について検討を試みた。

方法　試料は1) 泥つき、2) 真空包装(以下真空)、3) 水漬包装3種(以下水漬) 4) 冷凍、5) 缶詰の以上5形態7種の芋を用いた。芋の皮の状態は、1)、2)は包丁で皮を厚くむき、4)、5)、6)はピーラーで表皮を除いたものである。実験は1)水ゆで、煮もの(含め煮、炒め煮)揚物、飯、汁、茶巾絞りの7種の料理についての官能検査。2)芋の皮のむき方が食味に及ぼす影響。3)水漬包装に用いられる薬液が芋に及ぼす影響について行った。

結果　官能検査の結果、1)芋の総合評価と味、テクスチャーとは極めて相関が高く、香りとは低い結果であった。2)泥つき、真空の評価は高く、水漬、冷凍、缶詰の評価は低かった。3)芋の切り方が評価を左右する傾向があり、茶巾絞りの評価のばらつきが最も小さく、ついで飯、汁および揚物、煮物の順であった。4)評価の低かった水漬、冷凍缶詰と評価の高かった泥つきの芋を、表皮のみを除去したものと厚い皮むきのものにわけて水ゆで後比較した結果、皮を厚くむいた芋の評価が高かった。5)薬液が芋の評価に及ぼす影響は小さかった。

以上から芋の表面の状態が評価を左右することが考えられ、下処理された芋を使用する際は、皮を厚くむいたものを選択するか切って用いると良いと言える。