

物性面よりみた黒大豆の調理

(第2報) 遠赤外線放射体を用いた調理例

夙川学院短大 ○真砂佳美 黒田正治郎 大鹿淳子

(目的) 前報で、黒大豆の煮方は色々あるが、短時間で煮上げる方法よりも、時間をかけてじっくり煮る方がおいしいという結果に達した。しかし本学で毎年行っている家政学科の学生を対象とした黒大豆に関する調査では、前年に比べ、自分の家で煮る家庭が減少し、出来合いのものを購入する家庭が増加傾向にある。自宅で煮ない理由は、“手間がかかる” “せっかく時間をかけて煮ても食べ残してしまう” などが多く、これに共働き、核家族などの因子が影響しているようである。そこで、今注目を浴びている遠赤外線に着目し、手間がかからず、短時間でおいしい豆を煮ることができないかを検討した。

- (方法) ① クロッククッカーを用い、普通に浸漬した豆と、浸漬した後冷凍した豆に、それぞれ遠赤外線放射体を入れて煮たものと、入れないで煮たものを比較する。
 ② 圧力鍋に遠赤外線放射体を入れて煮たものと、入れないで煮たものを比較する。
 ③ ①②の種皮と子葉の硬さを、レオメーターで測定し、官能検査を行った。

(結果) ① クロッククッカーを用いた比較では、遠赤外線放射体を入れて煮たものは、時間の経過とともに種皮が柔くなる傾向がある。

また硬さに個体差が少なく、均一に煮上り、安全で手間もかからない。

- ② 圧力鍋を用いた比較では、遠赤外線放射体を入れて煮たものは、前回圧力鍋の短所の一つとして上げた、柔らか過ぎて豆特有の歯ごたえに欠けるという事を補い、種皮がしっかりとし、豆特有の歯ごたえを残し、更にうまみがある事がわかった。