

目的 従来、かぼちゃのおいしさの指標として「ほくほくしている」という表現があるしかし、最近ではほくほくしすぎて喉につまるようなかぼちゃもみられるようになった。そこで、かぼちゃを代表的な三種の料理に調理して、「ほくほくさ」の程度とおいしさの関係を中心に、各料理に適したかぼちゃの性状について検討した。

方法 かぼちゃは、蒸し物、煮物、ポタージュに調理し、官能検査に併せて、物理・化学的測定を行った。官能検査の質問項目は外観（味）、味（甘味・かぼちゃくささ・味のしみ）、テクスチャー（ほくほくさの程度・ほくほくさの好み・のどごしの程度・舌触りの程度）総合である。物理・化学的測定は、色・硬さ・水分量・還元糖量・非還元糖量・澱粉量について行った。

結果 官能検査の結果、総合評価とテクスチャー評価との間には、いずれの調理法においても高い相関がみられた。「ほくほくさ」と関わりが大きいと思われる蒸し物において総合評価値とほくほくさの程度との間の相関は低く、ほくほくするものほど好まれるとは言えなかった。しかし、総合評価値とほくほくさの好みとの間の相関が高いことから、各個人のもつほくほくさの好みが一様でないことが窺われた。また、総合評価値はのどごしや舌触りの良さと好みと相関が高く、かぼちゃの嗜好を左右する要因と考えられた。煮物は、調味料、だしが加わるため、蒸し物より品質に対する許容度が大きく、またポタージュは、きめの細かさが大きな要因となった。