

家庭用軟水装置を用いた水の調理への影響（2）粥の場合

大妻女大 市川朝子 ○大島久美子 平江陽子 神戸 恵 下村道子

【目的】 最近はいりーに炭酸カルシウムが沈着するの防ぐために、軟水処理装置が家庭にも普及している。この装置を通した水（以後軟水と表示）は、日常の調理食品にも用いられるので、演者らは昨年煮豆について軟水を用いた方が軟らかく煮える、という報告をした。今回は水道水と軟水を用いた粥の性状及び食味におよぼす影響について検討した。

【方法】 試料米は平成 8 年度宮城県産ササニシキを、水は軟水と東京都の水道水を用いた。調理方法は、米 30 g に水 445 g を加え（加水量 14.8 倍）、30 分間浸漬し、電気炊飯器（東芝、RCK-10HML）を“粥”設定で約 1 時間 2 分通電し、三分粥（米重量の 12 倍の炊き上がり）とした。飯粒の長径、短径は写真撮影を行い測定し、同時に粥を一定量とり、そこに含まれる全飯粒中のうち完全な飯粒の数を数え、煮崩れ率を算出した。硬さはクリープメーター（山電、RE-3505）を用い、破断強度を測定した。粥の液状部分の粘度はオストワルド粘度計 Na 5 で測定した。併せて官能検査を行った。

【結果】 軟水と水道水で炊いた粥の官能検査の結果、軟水の粥の方が軟らかく、粘りが強いことが有意に識別されたが、におい、味、総合的な評価には差がみられなかった。炊き上がり倍率は水道水に比べ、軟水を用いた粥の方がやや低く、蒸発率が高かった。また軟水の粥の方が煮崩れ率は高くなる傾向がみられた。完全な飯粒の膨潤度には顕著な差はみられなかった。10 メッシュのふるいに粥を通した時、上部に残った飯の重量は軟水で炊いた方が多く、液状部分は軟水の方が少なかった。粥の液状部分の粘りは軟水を用いた方が水道水に比べ高い傾向が示された。