

○細見和子* 岡田祐季* 森下敏子* 稲垣 寛**

(* 神戸女短大、**神戸女大)

目的 ケナフはアオイ科、フヨウ属の1年生植物で、近年、地球温暖化防止への寄与、水の浄化作用などの環境にやさしい効果をもたらす植物として注目されている。衣食住の分野においてケナフを利用した環境改善に役立つ製品の開発が行われている。本研究ではカルシウムや食物繊維に富むとされるケナフ葉部の食利用の開発のために、調理法の検討を行うことを目的とする。今回は乾燥した葉を粉類に添加し、その添加割合による味ならびに物性の変化について検討した。

方法 ケナフは中国より輸入された「青皮3号」を本大学付属農園で5月初めに播種したものを11月に収穫し、自然乾燥した後、その葉部を試料として用いた。葉をミキサーで粉末にし、材料中に加えて調製し、官能評価による食性の検討、ならびにレオメーターによる固さの測定を行った。主材料の粉類としては小麦粉の強力粉、中力粉、薄力粉、および白玉粉と上新粉を用いた。ケナフの添加割合は粉類の1～3%とした。

結果 強力粉を用い食パンの調製を行った。添加割合による固さの差はみられなかった。順位法による官能検査の結果、3%添加では色彩では深みがでるが、舌を刺激する苦みが感じられ、干し草臭も強く食性としては不適であることが示された。1%添加では色彩もやや深みがあり、苦みや不快臭もなく食性に優れることが認められた。中力粉を麺の調製に利用した結果、3%添加では麺帯がまとめにくく粘弾性が低下した。1%添加が味、こし、色彩ともに優れていることが認められた。薄力粉を用いスポンジケーキを調製した結果、他の調理とは異なり、3%添加においても苦みは少なく高い評価が得られた。白玉団子、鶏蛋糕においては3%添加ではやや苦みが感じられた。これより副材料で示適濃度に差がみられたが、1～3%の範囲で食性を保ちながらケナフ葉の利用が可能であることが示唆された。