

## 5. 味覚調査から見た鰹節、昆布の煮出汁の取り方について

県立熊本女子大文家政 木下 サキ

1. 煮出汁はその材料の種類によって、その呈味成分、芳香、粘度等が異なるものであり、又その取り方によっても差を生じ、風味が異なって来るものである。然るに風味は種々の因子の総合によって評価されるべきものである。その総合された風味の評価を官能検査で行なう事にした。先づ男女大学生の煮出汁の嗜好度の官能検査の結果男女とも嗜好の順位度の最も高いのは鰹節の煮出し汁で昆布は女子の方が肉の出しは男子が高くなっていた。そこで女子学生を対象に鰹節の出し、昆布の出しの取り方について、最も美味な取り方を知るため官能検査を実施した。

2. 味覚は主観的なもので客観性が少ないので、74名の家政科学生に対し、基本味の基礎テストを行い、四基本味に対する感受性に妥当性あると思われる22名を選定し、更に Circular-triad 法による味の素の識別テストを行い味の判断力の正確性を持つと思われる3人の審査員を選定した。試料は2種類の鰹節の2%、5%の濃度、2種類の昆布の2%、7%の濃度の煮出汁を各々3種類の取り方で調整し、Bradely & Terryの方法で測定し推計学的に検討した結果、次の事が判定された。

3. (1)鰹節の出しの取り方では鰹節を90°Cの時に投入して、沸騰後加熱停止、後上澄をとったもの。(2)昆布の煮出汁の取り方では水浸15時間のものに食塩を加え加熱し、沸騰前塩析したドロリをとったもの。