

目的 わらびのあく抜き効果について、恒常的な法則性を見出そうとして、演着筭は先にあく抜き剤の、同一農家の雑木灰を使用した場合（山形県立米沢女短大紀要才5号）と、重曹を使用した場合（才17回日本栄養改善学会）について報じてきたが、今回は木炭灰をあく抜き剤とした結果について報告する。

方法 容器（ホーローびきバット195^{mm}×135^{mm}×80^{mm}）に試料（市販わらび200g～400g）を容器の中に入りこませて入れ、木炭灰（対熱湯0.25%～2%、対試料0.5～12%）をふりかけ、熱湯（対試料1.5～6倍）を注ぎ、試料が滲き上がらない程度の一定の重石（200g）をして、一定時間（7時間）浸漬し、その間pHと温度の変化を記録した。その後水洗して、演着筭が観察食味し、試料の色、味筭を判定した。

結果 ① あく抜き効果は、対試料木炭灰量によって左右されるのではなく、対熱湯木炭灰量、即ちあく抜き剤液濃度に相関が見られた。② 本実験においては、対熱湯木炭灰量1%で、しかも対試料熱湯量が試料200gではる倍、300gでは2～3倍、400gでは2～2.5倍で好結果を得た。③ 必要以上のあく抜き剤液量の使用は、わらびの風味を水っぽく感じさせ、更に好ましくない組織軟化や、木灰臭の付加をまねき、風味を低下させる。④ 試料の組織軟化は、あく抜き剤液の濃度と量に比例して大となり、木灰臭の付加は、あく抜き剤液の濃度に相関すると思われる。⑤ 試料浸漬中の液温が、あく抜き効果に及ぼす影響は大きい。⑥ 試料浸漬中のあく抜き剤液のpHには殆んど変化が認められなかった。