

A-2 茶飯の炊飯について

静岡女子短大 ○貝沼やす子 跡見学園短大 関子恵子

目的 茶飯は、塩味の白飯に茶葉の香りや旨味を添加して賞味するものであるが、茶葉を飯に混ぜる方法、茶葉の浸出液で炊飯する方法などがある。本実験は後者の茶飯を採用し、その性状及び喫茶の場合とはやや異なる扱いを余儀なくされる茶葉が、どの程度嗜好的に効果を果たしているかなどについて検討した。

方法 官能テスト及び客観テストとしてシオロメーター、ファリノグラフ、赤外線水分計、ガスクロマトグラフなどによる測定を行なう。白飯と比較検討した。

結果 (1)米重量の4%の茶葉を1分間浸出させた液で炊飯した番茶茶飯が好まれ、特に古米においてその風味が高く評価された。ガスクロマトグラフによる匂い成分の分析結果も白飯を茶飯にすることにより、それぞれの匂いを形成するピークの面積に移動がみられた。(2)番茶茶飯のテクスチャーは白飯よりも硬く、客観的測定にもその傾向がみられた。(3)茶葉の浸出液は米の吸水を妨げるので、番茶茶飯には、いわゆる自由水が多い。これは、加熱時間の延長によって、いわゆる結合水となし得た。