

A-55 アイギョクの調理とゲルの性状について

大妻女大家政 下村道子 ○鈴木多香枝 大久保まり子 曾根喜和子

目的 中国料理に愛玉(アイギョク)とよばれるゲル状の食品がある。これは台湾に産するクワ科植物アイギョクシイタビ(学名 *Ficus Awkeotsang Makino*)の陰花果を乾燥させて、ガーゼに包んで水中でもみ出す。この液は静置するとまもなくゲル状に凝固するので、シロップに浮かせたり、砂糖をかけて食べるが、このアイギョクの調理性およびゲルの性状を研究することを目的とした。

方法 昭和48年度台湾産のアイギョクシイタビを試料とし、次の項目について実験をおこなった。1) 好ましいかたさのゲルをつくるアイギョクシイタビの量について検討し、そのゲルの固形物量と溶出率を測定した。2) ゲルの冷却時間とかたさの関係を調べた。3) ゲルのテクスチャー特性としてのかたさ、凝集性、付着性をテクスチュロメーターで測定し、寒天ゲル、ゼラチンゲルのそれと比較した。4) 各濃度における離しょう水を測定した。

結果 1) アイギョクシイタビの種子は水に浸すことにより、粘質物質を出す。水500 ml にてもみ出す場合、3%がほどよいかたさのゲルになった。ゲル中の固形物量は、試料2, 3, 4%ではそれぞれ0.43, 0.58, 0.67%で、溶出率は20, 18, 16%であった。2) 3%のゲルでは、もみ出してから冷蔵庫に保存する場合に、1時間で一番かたいゲルをつくり、長時間になると再びやわらかくなった。温度の影響も大きい。3) ゲルの凝集性は使用量および冷却時間による差は少なく、付着性は濃度が増すと増加した。4) 蒸留水ではゲルを形成せず、 CaCl_2 溶液ではかたさが増した。