

A-57 調理に於ける調味について——計量スプーンの計量と清汁中の食塩含量について 大阪女子学園短大 難波敦子 ○山平悦子

目的 日常調理に於て調味する場合、又料理書に於ても、計量スプーン、カップを用いて計量を行っている。しかしこの計量も人により何人差が小さく、計算として出した値を計量し調味しても異なるものが出ることは、学生の調理実習でたびたび経験することである。そこで、これから計量スプーンで今回は食塩と醤油を学生に計量させてみた。又塩分量を計算して作った清汁の塩分含量についても測定を行ってみた。

方法 計量スプーンによる食塩と醤油量の測定は、先ず計量スプーンを各種集め、その差を求めた。その結果一番計量しやすく、比較的指示量に正確に入るプラスチック製の計量スプーンを用いて、1杯・ $\frac{1}{2}$ 杯・ $\frac{1}{4}$ 杯等それぞれ一人当り10回計量させ、その方法も正確に入れろ方法とルーズに入れろ方法をとらせた。又清汁中の食塩は破葉中に食塩濃度を指定して作ったものと、何人が好みで作ったもの、定量を温度滴定法で行った。

結果 計量スプーンにも各種あり、計量の何人差も含めてみると大さじでは約11~17cc、小さじでは約4~6ccのものがみられ、計量スプーンにも容量が各種のものがあることがわかった。又同じ計量スプーンで食塩・醤油の量を計量したが、きちんとすり切れにした場合でも同一人物で差が生じ、多少ルーズに計量すると、その差はそれ以上に大きくなり、又量(目)を指示し計量させた場合はさらに差が大きくなることわかった。清汁中の食塩含量も同じ指示量を与えても各班で異なる差がみられた。