

目的 カステラは南蛮菓子として元慶年間～天正にわたって長崎に伝えられたといわれ以来日本全国でカステラが作られるようになってきた。そして、その土地土地で特色のあるカステラが作り出されたものと考えられる。そこで我々は、今回カステラ発生の地である長崎と大阪、東京で有名とされているカステラ計14種についてレオロジカルな性質と嗜好調査を行ったので報告する。

実験方法 カステラのかたまり、弾性については、カステラの上部より1.5cmの所から厚さ2cm、巾3cmの立方体に切り、不動工業株式会社製レオメーターを用い測定した。

嗜好調査 大阪女子学園短大生53名、長崎女子短大生62名に、レオメーターに用いた部位を用いて外観、色、香等7項目について嗜好調査を行った。

結果 厚さ2cmのカステラで、クリアランス1cmとし、アゲアターの直径2cmを用いた場合1cm²当りの荷重は柔らかいものでは229gであったが、かたいものでは685gであり、ほとんどのものは350～450gの間であった。

嗜好調査の結果、好まれるカステラとしては、きめのこまかい、きれいな黄色とした、しっとりしたものがあげられ、きめが粗しあらく、赤みをおびた、しっとりしない又は、しっとりしていても重みの感じられるカステラは好まれな傾向がみられた。

三つの異った土地のカステラの違いは各商品で異り、明らかなにはならなかったが、その土地で有名とされるものゆずしも短大生に好まれるカステラではなかった。