

目的 前報では、我が国で5世紀の昔から食べられ続けてきたゆべしを、文献調査を主体に検討して、ゆべしの系譜を歴史的に考察し、さらに日本人のし好の変化を推察した。本報では、その歴史的考察を裏づける目的で、ゆべしの一般成分、力学的物理特性およびし好特性などについて、調理科学的に検討したので報告する。

方法 試料：市販ゆべし38種，類似蒸し菓子4種 測定法：一般成分；常法によった。力学的物理特性値；テクスチュロメーターを用いた。水分の定量；デシケーターによる湿度調製法によった。官能検査；成人15名のパネルにより、順位法，5段階評価法を用い、結果をZ検定とF検定により解析した。

結果 38種のゆべしのうち、食塩の最も多いものは丸ゆべしで、全糖度の最も高いのは小口型ゆべしであった。一方、硬さは、丸ゆべしが最も高い値を示した。次に、保存性について、水分変化とカビの有無の観点から、類似蒸し菓子と比較した結果、ゆべしは保存性が高く、特に、輪島の丸ゆべしは、RH 86%の高湿度下でもカビが生じなかった。さらに以上38種のゆべしを出現時代別に分類し、その代表的なもの6種について官能検査を行った結果、小口型ゆべしが最も好まれ、食塩の多い丸ゆべしは好まれなかった。しかし、食塩の多いゆべしの中には、ゆずの香りの高いものが多かった。以上の結果から、前報で報告したように、ゆべしに対するし好性は、時代とともに塩辛いものから甘いものへ、硬いものからやわらかいものへと変化してきたことを、確かめることができた。