

### 目的

ブキ品種のうち、草丈、葉柄径、葉身の大きさなどが最も優れている大型種の秋田大ブキ (*Petasites japonicus* subsp. *giganteus* Kitamura) については、最近注目されはじめ、加工食品の種類も増加している。加工上問題となる秋田大ブキのテクスチャー特性についてはほとんど知られていない。この点を明らかにするため、機器による測定とその食感との関連を、通常食用とされている秋田青ブキの場合と比較検討した。

### 方法

試料は秋田市仁井田産の秋田大ブキ、秋田青ブキを使用し、葉柄の各部位(上部、中部、下部)からサンプルを調製した。テクスチャー特性についてはレオメーター(不動工業製 NRM-2010J-CW)を使用し、水分については減圧乾燥法、粗繊維についてはAOAC法、色については測色色差計(日本電色工業製 ND-101DP)を使用した。官能検査はパネル12名とし、シェッフエの方法を採用した。

### 結果

1. レオメーターで測定した物性値は、秋田大ブキと秋田青ブキの形態の差ほど著しい違いは表れなかった。
2. 硬さの要因となる粗繊維含量は、両品種間に著しい差は表れなかった。しかし、官能検査では秋田大ブキが秋田青ブキより硬い結果が得られた。