

目的 女性就労人口の増加と共に調理時間が合理化され既製、即席食品がはんらんする中で食品の素材を水煮した缶詰が数多く出廻り定着しつつある。しかしこの素材缶詰の有効な使用方法や調理素材としての実用的な評価についてはまだあいまいのままにおかれていますように思われる。そこで処理、加熱済みのこれらの製品を生鮮食品と比較し、調理にかかる手間、時間、風味、価格の差などについて検討を試みた。

方法 試料としては使用頻度が高いと思われる人参、ごぼう、里芋、れんこんのほか、長時間の加熱を要する大豆の五品目をえらんだ。又対象とした生鮮食品は缶詰に加工したものと同一のもの入手し使用した。調理法は煮る、揚げる、あえる、炒める及び汁としそれぞれ材料に合わせて調理した。缶詰と生鮮食品とは同時に調理をすすめ、それぞれ要した作業時間、加熱時間を測定した。調理後直ちに官能検査を行ない風味を評価した。パネルは本学調理系職員と学生15名である。又価格は東京市場での年間月別野菜小売価格を調査し廃棄量を考慮した上で缶詰と比較した。

結果 作業時間については、缶詰されたままの形で使用できる料理では、缶詰と生鮮食品の間に差がみられるが、刻む等の操作を必要とする料理ではその差は可成り小さくなった。加熱時間については大豆の乾物との甚しい差は別として、調理方法によりその差の大きさは異なり、煮物、あえ物等の下煮段階において差を生ずるが揚物では殆んど差は認められなかつた。野菜の品種としては蕾切れ、香りを期待するごぼう、れんこんの評価が低く又調理法についても同様の傾向がみられた。価格は平均して生鮮の1.6～3.6倍であつた。