

A 155 おにぎりに関する研究(その2) -好ましい口当りとその塩味-
福岡女大家政 中野和子 上野千佳子 西依恵美 O畑崎裕美
山下純子

目的 古来、米飯の食べ方の一つとして、握り飯、握り鮓などが用いられてきた。
最近の外食産業では、このおにぎりが著しい伸びを示している。そこで、今回は、おにぎ
りをとりあげ、そのおいしさを決める要因として、握りの硬さと塩加減について検討した。

方法 市販の俵型抜き型を使って作った“おにぎり”を握りの硬さと食塩濃度の2要因
につき、それぞれ4水準で組合わせて、官能検査を行い、比較的好ましい握りの硬さと塩
からさを求め、これらに関連した客観測定を行った。

結果 官能検査の結果、握りの硬さでは、塩からさに関係なく型入り1個分38g、塩か
らさでは、握りの硬さに関係なく食塩水濃度20%のものが好まれた。官能検査によって得
られた好ましい握りの硬さ・塩からさのものを機器によって測定すると、弾性定数1.88
g/mm、食塩濃度0.47%であった。