

目的 おいしいそば切りを作り出すために、全国各地で長年にわたって伝承され、あるいは研究されてきた各種のそばがある。それらのそばの食味を左右するものの一つに、そば切りの触感があげられる。歯ざわりとか、のどをすべる時の感触である。その触感に大きく関わる要素として、そばのつなぎがある。今回は、代表的な4種類のつなぎについて食味の違いを、レオロジー的性質から検討した。

方法 試料として用いたそば粉は、カナダ産のマンカン種で製粉後5℃の冷蔵庫で保存したものを使用した。つなぎとして、強力小麦粉、鶏卵、イチョウイモ、そばねりの4種類を用いた。試料の配合は、①そば粉80%小麦粉20% ②そば粉71%鶏卵29% ③そば粉67%イチョウイモ33% ④そば粉100%で、加水混捏したドウの硬さが同じになるように調整した。混捏したドウを製麺機で麺帯とし、3分間茹で（途中さし水1回）水洗し、水分を切った直後のものを試料として測定した。クリープ曲線および応力緩和曲線による粘弾性の解析、テクスチャー特性として硬さ、凝集性、麺帯の引っ張りによる破断強度を測定した。同時に官能検査も行い、比較検討した。

結果 そば切りのクリープ曲線、応力緩和曲線、テクスチャー特性でつなぎの違いによる特徴がみられた。4種のうち、卵つなぎにおいて特に顕著な差がみられ、応力緩和測定の緩和時間が最も長く、残留応力が小さい。4種のそばの官能評価でも卵つなぎに特殊なテクスチャープロファイルを見出した。