

目的 日常の食生活では野菜を種々に調理するが、野菜の物理、化学的物質と、それに適した調理法との関係については、ほとんどその研究例をみない。そこで消費者の立場から両者を関係づけることを試みた。そのためには栽培品種と調理法との関係で捉えるのが一般的のように思われるが、現在では一品種の栽培期間が短いこと、同一品種であっても栽培条件によって品質に相違を生じることなどから、各種調理法にあうキャベツの望ましい品質像を描くことによって、今後の品種改良に役立てたいと考えた。

方法 試料のキャベツは季節、品種の別などを考慮した上で、冬期から夏期にかけて収穫される10種を選び、これらを、生せん切り、お浸し、油炒め、バター煮に調理して、それぞれの嗜好を、主として評点法による官能検査によって評価した。官能検査の項目は、外観(色、形)、香り、味(甘味、旨味、苦味、青くささ)、テクスチャー(歯ざわり、硬さ)と定め、そこで得られた評点からキャベツの良否を描写した。他にテクスチュロメーターによるテクスチャーの測定、及び水分、糖、アミノ態窒素量を測定して、客観的データとした。

結果 キャベツの総体的なおいしさに影響を与える要因は、味とテクスチャーであり、中でもテクスチャーは総合評価とやや高い相関を示した。調理法別にみると、お浸し、油炒め、バター煮は味とテクスチャーの2要因によって、その良否が決定されるが、生せん切りは他の調理法と比較して味への依存度が低かった。テクスチュロメーターによる測定の結果については、かすかながら凝集性の高いものが好まれる傾向がみられた。