

蒸し板 (中じき) の穴のあき方と強飯の蒸し上がりの関係
 女子栄養大学 ○高橋敦子 松田康子 寺元芳子

目的: 古来使われている「せいろ」は一つの穴から蒸気を勢いよく吹き出させるのでもち米を蒸すのに適するといわれている。最近の蒸し器の中じきでは、穴のあき方がこれに類似した中央集中型に代って、全面にあいたものが多い。そこで、中じきの穴のあき方が強飯の蒸し上がりによどのような影響を生じるかを検討した。

方法: 使用した蒸し器は角型で、大きさは $22 \times 22 \text{ cm}$ 、深さは 18 cm 、ふたの高さは 4.5 cm 。中じきは穴が中央集中型のもの (穴の総面積 7.52 cm^2) --- A と全面平均型のもの (穴の総面積 33.12 cm^2) --- B の二通りを用いた。もち米は一定時間浸水して、重量の 40% 吸水したものをを用いた。もち米の使用量は 1 kg を標準として 2 kg 、 500 g の三通りとした。もち米を入れてからの蒸し器内の温度はアルメタル・クロメル熱電対温度計、3ペンコーダーを用い、もち米の中央部の中心と表面、側面部中心について測定した。蒸し上がり後のもち米については全体の重量、部位別米粒の重量を測定した。官能検査は、蒸し上がり直後のもち米を上部、下部に分けて2点比較試験法及びその差の程度をみるために変法を用いて行った。中じきの中央に円筒を立てて蒸す方法についても上記と同様の実験を行った。

結果: 蒸し器内の温度上昇は A はもち米の表面より中心がはやく、B はもち米の表面が先に 100°C になってから側面、中心とほぼ同様にゆっくり上昇する。官能検査では、かたさや総合的に有意差が認められ、A は B より軟かく、総合的に好まれた。もち米の量では大量になると A と B とで差が大きく表れるが、蒸し器内に円筒を立てると、B の温度上昇の遅れがやや解消された。