

長崎県対馬の腐敗法により調整された澱粉（せん）について（その2）
 香川大敬育 宮川金二郎 長崎女短大 O片渕きょう子 郡山セ大家政
 庄司一郎 倉沢文夫

目的 長崎県対馬ではさつまいも芋を腐敗させ澱粉（せん）を調整し、主に麵状に加工（大兵衛）して食している。腐敗法による澱粉調整は現在では対馬にしか残されていない。さつまいも芋澱粉またはさつまいも芋切り干し粉（かんこう）で作った麵に比べ（せん）の麵は非常に食味は良い。前報（昭和58年、中国・四国家政学会支部総会）において（せん）の調整法について報告した。今回は（せん）澱粉の性状、ゲルの物理的性質等について報告するものである。

方法 澱粉の性状については光学顕微鏡、走査型電子顕微鏡、X線回折を用いた。ゲルの粘弾性についてはアミログラム、テクスチユロメーターを用いた。

結果 X線回折図形はさつまいも澱粉と（せん）とではほとんど差はみられなかった。すなわち、澱粉の結晶状態には大きな変化はないものと予想された。走査型電顕像は（せん）澱粉とさつまいも澱粉の粒子像に大きな変化はみられなかったが、（せん）は糸状物により澱粉粒子がつながれている様子が観察された。アミログラフィーから糊化温度、最高粘度と（せん）の方がさつまいも芋澱粉より高いことが判った。テクスチユロメーター値からゲルの凝集性、弾力性、付着性、硬さ、もちさ等を比較した結果、（せん）のゲルは弾力性に富み、いわゆるコシのあることが実証された。