

A 147 エダマメを原料とする「ずんだ」の性状について
共立女大家政 ○渡辺圭子 渡辺篤二

目的 東北 中部その他の地方で伝承的に食用されている「ずんだ」の性状を明らかにすることを目的とする。

方法 山形県産エダマメ2品種(ダダチャ及び錦秋)を選び適期に収穫し 莢ごとブランチング(3分沸騰水処理)後凍結保存した。この約100gを4gの食塩と共に5倍量の水で10分間煮熟後莢から豆をとり出し皮を除く。乳鉢またはホモジナイザーを用い注意しながら粉砕, 25%重量の水と50%の砂糖を加えよく混合し「ずんだ」とした。(実際には粗い粒を残す場合が多い)。なお豆の一部は分析用に凍結乾燥して低温に保存した。エダマメは一般分析の他光学顕微鏡による観察を行った。デンプン量は全糖量と水溶性糖量の差から算出した。またタンパク量はケルダール法による全Nに5.71を乗じた。純タンパク量は試料の0.08Nトリクロール酢酸可溶Nを全Nから差引き、5.71を乗じた。「ずんだ」はレオロメーターによる物性(硬さ、付着性、凝集性)測定及び顕微鏡観察を行った。

結果 エダマメの分析によると両品種共水分70%前後であった。完熟大豆と異り、デンプンが含まれ、乾物中7%前後であった。また粗タンパクは乾物中36%程度、その中の約80%が純タンパクであった。エダマメの顕微鏡写真ではデンプン粒の存在が明らかに認められた。「ずんだ」は何れも餡のような食感と展延性を示し、顕微鏡写真によると皮その他の破碎片はあるが、主体は餡同様一つの分離した細胞の集りであり、デンプン粒はそれぞれの細胞内にやや膨潤して存在しているのが認められた。物性測定によると品種による差は認められないが、硬さ、凝集性と付着性共一般の餡に似た数値を示した。