

目的 「ほうとう」とは山梨県の郷土食である平めん様の麺であり、製造段階においてグルテンをあまり生成させない短期熟成麺である。しかも、茹で汁ごと野菜等と味噌で味付けて、やや煮溶かして食べる糊食に近似した食形態をもつ。しかし、この「ほうとう」は現在まで加工上の研究が全くなされておらず、その規格も定めていない現況である。そこで、形状の異なる種々の麺線を製造し、加工・調理の面よりその諸物性を明らかにする。

方法 ほうとうの製造は、麺用中力粉に対して食塩を1%、水を33%加え、20分間手で混捏し熟成させ、圧延は小型製麺機を用いて、麺厚・麺幅の異なる麺線を数種調製した。茹で方法は、麺重量に対し7~10倍量加水し、電熱器を用いて所定時間茹でた後に、麺厚・麺幅を測定。また、茹で麺の吸水率を形状の違いにより比較するため、30℃1%の食塩水に浸漬して経時的な重量の変化により算出した。生麺並びに茹で麺の切断力をレオメータ、色相は測色色差計で測定し、食味等は順位法による官能検査により評価した。

結果 麺線の茹でによる増加は、厚さよりも幅で大きく、茹で時の水量は、生麺重量の10倍量が適当であった。茹で後の吸水率は、麺厚の厚いものは3時間まで僅かに吸水を続けるが、麺厚の薄いものは2時間後にほぼ平衡状態に達した。切断力は茹で時間の経過と共に小さくなり、最適茹で時間においては、麺厚の薄いものほど軟らかい傾向を示した。色は生麺に比べ茹で麺の明度が低いものの、麺の形状による変化は見られなかった。官能的には、厚さ2mm、幅9mmのものが、外観・食感等、全般的に好まれていた。