

A 54 シカクマメのテンペ様発酵食品の試作とその調理法の検討
活水女短大 大町睦子

目的 シカクマメは熱帯性のマメ科植物で、産地では主に未熟な莢や葉が蔬菜として利用されている。しかし、あまり利用されていない成熟種子には大豆に匹敵するタンパク質や脂質が含まれており、本研究ではこの成熟種子の利用法のひとつとしてインドネシアの伝統的大豆発酵食品であるテンペ (Tempeh) をモデルに、テンペの菌を用いてシカクマメのテンペ様発酵食品の製造を試み、さらにその調理法を検討した。

方法 水蒸により除皮したシカクマメを一晚浸水させてからオートクレーブにて滅菌し、1週間前培養した菌 (*Rhizopus oligosporus*) を接種後30℃で2日間培養した。こうして試作したテンペを用いて各種の調理を行ない、それぞれについて本学女子学生をパネラーとした官能テストを行なった。

結果 シカクマメ成熟種子は大豆と違い除皮のために水蒸が必要であった。試作したテンペは大豆のそれと同じく表面が白いカビの菌子で覆われたケーキ状となり、シカクマメ独特の青くさいようなにおいもほとんど感じられなくなった。これを適当な大きさに切って調理した場合、調理法としては揚げたものが好まれ、調味法としてはコンソメ味が好まれた。又、粗くほぐしたものをひき肉に混ぜてハンバーグを作ったところ、ひき肉に対して50%以上加えると有羞に食味が損われることがわかった。これは主に口ざわりが悪くなるため、菌接種前の加熱軟化を十分に行なうことにより改善されると思われた。