

目的 菓子の甘味の時代変遷と現代の甘味の嗜好を知る為にこの研究を行なった。菓子製法に関する出版物(以下本という)に示されている材料配合割合が、その時代の一般的なものであろうと推測し、年代別に一般大衆向きの本数種に示された菓子の甘味の変遷を調べた。また 現代の甘味の嗜好がどうであろうかを官能検査を交えながら比較検討した。

方法 明治、大正、昭和の第二次世界大戦前と戦後に分け、各時代に出版された本の内容を、和菓子、洋菓子、その他の菓子に分類し、その出現割合を調べた。菓子の甘味やその他の味の変化が本ではどの様にみられるかを知る為に、昭和30~60年代の発行年別に、材料と材料配合割合を調べた。また 本の菓子と市販の菓子を比べ、味、外観を調べる為に、市販のロールケーキ、デコレーションケーキについて比較検討した。

結果 明治~戦前では和菓子と洋菓子は3:1の比率で記載されていたが、30年代では1:3.4、50年代では1:4.3であった。和菓子離れ、洋菓子嗜好の傾向がはっきり表われた。昭和30~60年代に出版された本のスポンジケーキの材料と配合割合は粉、砂糖が減り、卵が増え、バターがよく使われ、甘味離れ、ソフト化の傾向と一致した結果が得られた。本のロールケーキと市販のロールケーキ20種、本のデコレーションケーキと市販のデコレーションケーキ20種のスポンジ部分の官能検査を評点法で実施した。本は60年出版のもの、ケーキは60年10~12月に大阪近郊で買い求めたものである。総合評価で本のケーキは市販品と同じ評価が得られた。本を見ればその時代、年代の嗜好が再現できると考えられる。記載されている材料配合はその時代の一般的な嗜好を示しているものではないであろうか。