

目的 魚料理の中で一尾の形のままではなく、オリ身や切り身にし骨や皮を除いた料理が近年多くなってきた。その中でもムースまたはテリーヌと呼ばれる料理も増えている。ムースの作り方は料理する人によって非常にさまざまな材料配合が記されている。そこでムースの材料として魚肉、生クリーム及び卵白を用い、それらの配合割合をどのようにしたらおいしいムースか、おいしさに及ぼす硬さの影響及び硬さに及ぼす各々の材料の影響について調べようとした。

方法 魚肉はサケの冷凍肉を冷蔵庫(5℃)で20時間解凍後、魚肉重量の1%の食塩を加え、攪拌機でオリ身にした。これをフードプロセッサーに入れ、卵白、水、食塩(前の食塩と合わせて全体の1%)を加えて30秒間、さらに生クリームを加えて15秒間オリ、金属性の流し箱に250g入れ、90℃(±2℃)で20分間加熱した。配合割合は、魚肉100g, 80g, 60g, 生クリーム150g, 100g, 50g, 卵白60g, 40g, 20g 各々三段階でこれらを組み合わせ27種のムースを作った。硬さとおいしさについて官能検査を行い、硬さと凝集性をテクスチュロメーターを用いて測定した。さらにムース生地には魚肉の切り身をまぜ官能検査を行った。

結果 サケのムース27種類の中で4種類が最も好まれた。好まれたムースは中位の硬さのもので、硬すぎるもの、軟らかすぎるものは好まれなかった。これらはテクスチュロメーターの硬さの値がある範囲にあり、ムースの硬さは、魚肉の割合が多くなると硬くなり、生クリームの割合が多くなると軟らかくなった。ムースの生地に細かく切った切り身をまぜたムースも好まれた。