

物性面よりみた黒大豆の調理

(第1報) 調理方法と膨潤・色あい等

夙川学院短大 ○真砂佳美 黒田正治郎 大鹿淳子

(目的)正月料理の祝い肴としてかかせない黒豆の煮方に関しては、多くの調理書やその他いろいろな場で紹介されているが、その煮上るまでのプロセスは実にさまざまである。また本学の食物栄養専攻の学生を対象として行った黒大豆に関する調査を見ると、わが家の煮方を持っている家庭も多い反面、黒豆を煮るのは面倒だ、難しいという理由から購入したり食べない家庭も少なくない。そこで黒大豆の中でも上質といわれる兵庫県の丹波豆を用い、黒大豆を煮上げるまでの各過程におけるプロセスの違いが煮上りの状態にどのような影響を及ぼすかを黒大豆の膨潤、歯ごたえ、色、風味に注目して調べたので報告する。

(方法)①種々の調理書を参考にして黒大豆の煮方を各プロセス別に表にまとめた。

②①の中より代表的な煮方をとりあげて、実際に黒大豆を煮てカードメーターで種皮と子葉の固さを測定し官能検査を行った。

③つけ汁の違いによる黒大豆の色素の流出と煮上りの特徴、膨潤率を調べた。

(結果)黒大豆の煮上りの状態には煮上げるまでの各過程におけるさまざまな因子が影響を及ぼすが、特につけ汁の種類・加熱方法・調味料の割合等が、膨潤、歯ごたえ、色、風味に大きな影響を及ぼすことがわかった。これら3つの因子の特徴を理解し、うまく組み合わせれば、自分又は家族の好みに合ったわが家の味を作ったり、その時々状況に応じて時間の短縮を行う事も可能で、年末の忙しい時期にも黒大豆を面倒がらずに自宅で煮る事ができるのではないだろうか。なお、今後はつけ汁の種類と加熱方法の関係についてさらに物性面より検討していきたい。