

○帝京短大 品川弘子、滋賀県立短大 日比喜子、東横短大 茂木美智子
富山女短大 深井康子、関東学院女短大 赤羽ひろ、香川県明善短大 川染節江

目的：すしめしの嗜好に及ぼす合せ酢の影響を明らかにするため、既に、すしめしの地方別嗜好性および料理書にみられるすしの構成要素の分析について取り組み報告した。今回は、モデル系を設定して合せ酢の材料配合比によるすしめしの嗜好特性について検討し、併せて持ち帰りずしのすしめしについても実験検討を行った。

方法：モデル系の合せ酢の酢、砂糖、塩の3成分の配合比は Scheffé の単純格子計画法に従って9格子点を設定し、これらを用いてすしめし試料を得た。合せ酢配合割合は一般料理書のデータ-511件(1949~1986)を基に、米に対する重量比で酢10~20%、砂糖1.5~11.5%、塩0.4~2.5%の範囲とした。これら9種のすしめし試料についてつり合い不完備型ブロック計画法を用いて官能検査を行った。また、持ち帰りずしについて検討するため、NaOH滴定法により酸度を、 AgNO_3 滴定法により塩分を、ソモギ・ネルソン法により糖分を、 105°C 乾燥法により水分を測定した。持ち帰りずしは全国的に出回っている3店から購入し試料とした。

結果：モデル系の官能評価では、酢味、甘味、塩味、口ざわり、総合評価の5項目の分散分析を行った結果、口ざわり以外の4項目に有意性が認められた。これらの4項目の調整平均値からそれぞれ2次の推定式および推定曲線が得られ、総合評価では、格子点の中心の試料No.7(酢13.3%、砂糖4.8%、塩1.1%)近辺で且つ酢の少ないものが好まれる傾向が示された。また、総合評価と嗜好特性値との関係式として重回帰方程式が得られた。モデル系の酸度、糖分、塩分の検量線から回帰式を得、持ち帰りずしについて検討したところ、酢は12~19%程度、塩および砂糖の使用量は高く、本実験の最大値近辺を示した。