C 144　こんにゃくの調理特性――調査をもとにした新しい調理の方法(1)

群馬女短大家政　○鵜飼光子，明和女短大家政　堀口恵子，嶋村孝，群馬工試食品　川野郁夫

目的　こんにゃくは伝統食品として，また食物繊維源として食生活にいかしたい食品の1つである。しかし，消費量は減少の傾向にあるといわれる。そこで，まず消費の実態を知る目的で若年女子を対象に調査を行った。次いで，こんにゃくの調理特性を多面的にとらえる目的から各種の料理を試作し同様の対象を用いて嗜好調査を行った。

方法　若年女子（18－20才），600名を対象にアンケート調査を行った。内訳は東京在住者300名，群馬在住者300名である。

結果　①消費量は東京と群馬とで特に差異はみられず，月1回が80%以上で，40%近くが週2回以上食べており，若年女子の場合，予想に反し高い消費量であった。②生食（さしみこんにゃく）は90%が賛成としているものの，食べたことのある者が群馬で85%，東京では75%とやや低くなった。群馬県はこんにゃくの主産地であり，さしみこんにゃくを購入しやすいことも影響するようだ。③「嫌い」と回答している者は4－5%にとどまり，若年女子のこんにゃくに対する嗜好性は高いと考えられた。④こんにゃくは即，おでんという単一のイメージをもつこともわかった。⑤試作した料理（a.サーモンロール，b.梅の香ロール，c.マリネ，d.うにあえ，e.サラダ，f.コロッケ，g.グラタン）のうち，b,e.は嗜好性が非常に高く，次いで，c.g.f.a.が好結果を得た。しかし，地域差が著しく，例えばg.では群馬85%が良いとしたが，東京では56%が嫌いと評価していた。

総じて，多くの新知見が得られ，こんにゃくの調理特性を広げうる結果となった。