

目的 中国料理ではさまざまな種類の乾物がよく用いられており、わが国でもなじみの深いスルメも、戻して炒めものや煮込みに用いられる。スルメを戻すにはカンスイを用いることが多いが、カンスイの量や戻し時間がスルメの戻り具合にどう影響するのかについては明らかではない。本研究では、スルメをやわらかく戻すための条件について調べた。

方法 料理書に記されているいくつかの方法でスルメを戻した後、そのかたさを生イカと比較した。次に、浸漬液を中性(pH7)、弱アルカリ(pH8)、強アルカリ(pH11)に調整し、各浸漬液で戻したスルメについて長さ、幅、厚さ、重量、かたさを測定するとともに官能テストを行い、pHの影響を調べた。

結果 水およびカンスイに浸漬する時間が長い程、戻したイカはよりやわらかくなり、水に3日間、さらにカンスイに1日間浸漬して戻したスルメのかたさは、調理材料として生イカとほぼ同じ程度になることが示された。次に、pH7, 8, 11のそれぞれに4日間、さらに水に2日間浸漬したものについての変化を経日的に調べた。その結果、どの浸漬液でもはじめの1日間に厚さや重量は大きく増加し、その後増加は緩やかとなった。また次の水に浸漬してからの増加は最も顕著であった。pH8と11の浸漬液のものはpH7の浸漬液のものよりも、有意に高い重量の増加が示された。そこで、pH8、11の浸漬液を用いたものについて、カンスイより先に水に浸漬した場合と、カンスイの後に水に浸漬した場合とについて比較したところ、先に水、次にpH11に浸漬したものの重量増加が最も大きく、官能テストでも有意にやわらかいことが認められた。