

東京農業大学 農 杉山法子

【目的】そば種子を水浸—蒸熱—半乾燥—脱桴—再乾燥して仕上げたそば菜は、そば菜、むぎそばとも云い、今日では山形県酒田市内や徳島市内の米屋で市販され、家庭料理や特定の料理店で郷土料理として用いられている。このそば米の調理法については寛政6年(1794)刊の「虚実柳巷方言」や、亨和2年(1801)「名飯部類」に、またその「そば雑炊」の項にも記述が見られるが、今日まで一般での利用範囲は限られた地域であった。しかし近年の自然・健康食ブームにより、料理本にも見られるようになったが、調理法は経験的なものであり、そば米の特性についての研究は演者の報告の他に見当らない。そこでそば米調理の基礎資料を得るため、主として機器によるテクスチャーの面から検討した。

【方法】試料そば米はあらかじめ性状試験をすませた日穀製粉平成元年度製を用い、A：吸水試験では食塩添加、時間(5分~24時間)、温度(20、50℃) B：加熱試験ではゆで方、炊飯の水量(2.5~10倍)、時間(5~15分) C：添加物試験では食塩、しょうゆ、砂糖(0.5~10%) およびバター炒めそば米の①硬さ②付着性③弾力性④凝集性⑤もろさについて山電レオナーRE3305によって測定した。また外観、風味、食感について官能検査を行い併せて炊き込み、ピラフ、雑炊、ミルク煮の調理品を試作した。

【結果】吸水率は50℃では24時間で20℃の2倍強、そば種子より20℃では2.5倍、50℃で1.4倍であった。ゆで時間5分では硬さ0.71R.U.が15分では0.46R.U.と軟らかくなり、食塩、しょうゆ添加は、濃度と硬さの関係に共通性がみられ、しょうゆ10%添加で付着性が発現した。そば米単独の調理では嗜好性が低く、粘りのないことが要因の一つであった。