

京都府大・生活科学 ○南出 隆久・細川 健次・畑 明美

目的：近年、筍は促成栽培や中国などから輸入されるようになり、生鮮品を比較的長期間食べることができるようになった。しかし、最盛期の筍に比べて風味や価格などの面で難点がある。また、最盛期の筍でも鮮度低下が顕著なことや食べるまでの下ごしらえに時間がかかることから、家庭での消費量は減少傾向にある。演者らは、これまで筍の鮮度保持について研究を行っているが、今回は収穫時の鮮度を評価する方法と水煮以外の加工への利用について検討し、2、3の結果を得たので報告する。

方法：筍は京都市産の「モウソウ」を栽培農家より購入した。乾燥筍は福岡県矢部村産の「モウソウ」の乾燥品を実験に供した。「うのはな漬」は「モウソウ」を半切りにし、おから（うのはな）と塩を混合した（1:1, 1:1, 3:1）漬床に漬け、室温および5℃に貯蔵した。「燻製筍」は水煮した「モウソウ」を調味した後、一次乾燥（25℃:12H）、二次乾燥（50℃:1H）したものを燻煙（燻材：さくら 80g, 60℃:2H）した。できた燻製品は、包装し加熱殺菌（煮沸 30 min: 冷却 20 min）した。生鮮筍の鮮度評価は外観、目減り、切り口の褐変度と測色色差計による白度について調べた。筍の加工品は、貯蔵過程による外観、成分変化および調理したときの「水煮筍」との比較を行った。

結果：1) 生鮮筍をそのまま室温貯蔵（19~21℃）すると、重量減少が著しいために鮮度低下をきたした。包装することで重量の減少は抑えられるが、基底部切り口が褐変して鮮度が劣化した。切り口の褐変程度は白度を測定することで外観による評価とよく一致した。筍の鮮度を保持するには、切り口の変色を防ぐ方法を工夫しなければならない。

2) 「乾燥筍」、「うのはな漬」、「燻製筍」などの加工品は、「水煮筍」にはない風味を持っており筍の新しい利用用途と考える。