

目的 かぼちゃの調理法の中で最も頻度が高いのは和風の煮物であるが、煮物特有の現象である「煮くずれ」を生じ、食味の低下をまねくことがある。従来野菜の煮くずれはそれに含まれるペクチンが関与していると言われているが、川端らによるルバーブでの報告によると、煮くずれの要因がセルロースとヘミセルロースの割合であるとしている。そこでかぼちゃの煮くずれも、セルロースとヘミセルロースが関係するのではないかと考え実験を行った。

方法 試料のかぼちゃは西洋種ではみやこ、えびす、赤ずきんの3種、これに日本種の黒皮を加え4種とし、栽培期間は各々交配後25日、35日、45日と熟度による違いを設定して試料数を12とした。これらの試料を和風煮物に調理し、官能検査により煮くずれの度合い及び食味を検討した。成分分析はセルロース、ヘミセルロース、水分、澱粉を測定し、セルロース、ヘミセルロースはNDFを中性洗剤繊維定量法、ADFを酸性洗剤繊維定量法により測定した。

結果 セルロースに対するヘミセルロースの比率は、品種及び栽培期間の違いによって異なり、0.24～1.78であった。調理による煮くずれ度は、1.0～6.0とほとんど煮くずれないものからかなり煮くずれるものがみられた。セルロースに対するヘミセルロースの比率と煮くずれ度の間には高い相関みられ、比率の小さいかぼちゃほど煮くずれの度合いが大きかった。また煮くずれの大きいかぼちゃは、水分量が少なく澱粉量が多い傾向がみられ、ほくほくした食味であった。