

大阪国際女子大学 ○ 西谷美和子 西岡ゆかり
大阪国際女子短期大学 深蔵紀子

目的：乾燥えんどう豆を用いて美しい緑色を呈した豆腐を作成する技術が開発されて5年が経過した。私達は、主菜・副菜・汁物への利用を試みその結果を報告してきたが、今回は、菓子への利用について今回の結果と合わせて報告する。

方法：①乾燥えんどうを24時間浸漬した後、乾燥重量の1.5倍の水としシタン・コーンオイル（オイル）を加えてミキサーにかけ、汁液を湯煎で加熱し、型に入れ冷しかためた。②味覚テストは、本学食物学科学生及び教員20名をパネルとし、評点法（5段階）で行った。

結果：汁物では、けんちん汁のように具の多いもの、ポテトクリームスープのように濃度の高いものが好まれた。副菜にあたる白和え風・ごま味噌和えでは、色と全体的な外観は好まれなかったが、味や食感などの評価は高かった。茶碗蒸しでは、具に用いたえんどう豆腐とかたまった卵液との食感が似ていることから好まれた。1人分50～150g使用した主菜では、分量が多くなるにつれ豆腐が嫌われるため、香辛料や香味野菜をうまく利用した結果、調味の濃淡に関係なく好まれ、一層おいしく食べられることがわかった。えんどう豆腐の美しい緑の色彩をうまく利用できるお菓子10種類（アイスクリーム・水羊かん・パパロア・茶巾しばり・チーズケーキ・ロールケーキ・フワッシャー・あん包み春巻き・蒸しパン・プリン）の結果は、アイスクリーム・水羊かんのように冷やして食べるものでは、特に色どりについての評価が高く、他に使用する材料のエッセンスや適量の砂糖の使用により豆腐もなく高い評価になることがわかった。