

目的 シオデは形状や味の面から山のアスパラガスと珍重されるつる性の多年草である。山林の開発や新芽となる腋芽の部分を残さずに乱穫するなどにより、自生のシオデが減少している。シオデが商品価値のある太さに生長するには6~7年程かかり、バイオテクノロジーの技術を用いても生育年数の大幅な短縮は望めない。そこで、本報告では種々の生育年数のシオデを調理して官能評価を行い、今まで無駄にされてきた1~5年もののシオデの利用法について調べた。また、一般成分および保存方法についても合わせて検討を行った。

方法 試料は山形県朝日村月山山麓に自生する6~7年もの、組織培養による大量増殖後、同地に地植えされた1~2年もの、4~5年ものの3種（1992年産）とした。調理法は和え物、汁物、混ぜご飯、天ぷらや菓子の飾りなどの10種を用いた。官能評価は評点法と順位法を用いて解析した。一般成分は常法により求めた。保存方法は乾燥法4種と冷凍法について比較し、走査型電子顕微鏡により内部構造の変化について観察を行った。

結果 シオデの一般成分は生育年数が多くなる程カリウムと繊維が増加し、タンパク質とビタミンCは逆に減少した。保存方法のうち、冷凍法は茎径の太い6~7年ものが冷凍にむくと考えられたが、生育年数が少ないと冷凍障害を受けやすいと思われた。乾燥法のうちゼオライト乾燥と遠赤外線乾燥は色の変化において有効と考えられた。しかし、2週間以上保存した場合は変質し長期保存は困難と思われた。官能評価では1~2年もののシオデは天ぷらや汁物の実、お菓子の飾り等、4~5年ものは6~7年ものと同様にお菓子の飾り以外の調理法において好まれる傾向を示し、1~5年のシオデの有効利用が可能と考えられた。