

〔目的〕山口外郎は本来わらび粉、小豆あん、小麦粉を用いて作られていたが、近年ではわらび粉にかえてタピオカデンプン、タピオカ化工デンプン等を混合して用いられることも多くなっている。そこで、わらび粉、タピオカデンプン、タピオカ化工デンプンに小麦粉を添加して外郎を調製し、テクスチャー測定並びに官能検査を行い、山口外郎のテクスチャー特性について検討した。

〔方法〕デンプン：小豆あん：砂糖：水＝30:100:70:100を混合し、5℃で20時間浸漬後、95℃で25分間蒸して外郎を作った。デンプンの配合割合は、わらび粉、タピオカデンプンまたは化工デンプン：小麦粉＝30:0, 20:10, 15:15, 10:20, 0:30とし、試料を調製した。なお小麦粉は蒸す直前に混合した。不動（株）製レオメータを用いテクスチャー測定、SD法により官能検査を行った。

〔結果〕硬さではわらび粉、タピオカのみを外郎はタピオカ化工デンプンのみの約2倍で、いずれのデンプンも小麦粉の添加により増した。付着性はわらび粉のみはタピオカのみ約3倍で、いずれのデンプンも小麦粉添加量に比例して増加した。凝集性はいずれのデンプンも小麦粉の添加により低下した。官能検査では、わらび粉、タピオカ化工デンプンに小麦粉を添加した外郎は、口溶けが良いと評価された。タピオカ化工デンプンの外郎はわらび粉の外郎よりも粘りがあり、もちもちしていると評価された。