

県特産穀類加工食品の品質特性の明確化

1. 目的

徳島県の代表的な穀類加工食品として、菓子のおいろうおよび半田手延べそうめん、祖谷そばの麺類がある。これら食品は効果的な情報発信により、需要拡大の可能性を秘めている。しかし、情報発信の基本となる品質については主観的な評価に留まっている。このため、他地域産品との違いを科学的、客観的に評価し、その品質特性を明確にする必要がある。本年度はおいろうについて、食味調査や品質評価を行うとともに、おいろうの品質に關与する原材料の影響を検討し、本県おいろうの品質の明確化と品質向上を目的とした。

2. 方法

おいろうの食味調査として、県外 53 名、県内 64 名に、おいろうの食味重視項目を調査するとともに官能評価を実施した。市販おいろう（徳島 19 点、名古屋 10 点）の品質について、成分および物性を測定するとともに官能評価を行った。おいろうの品質に及ぼす原材料（餡と米粉）の影響を調べるため、おいろうを試作り、成分、色調および物性を測定するとともに官能評価を行った。

3. 結果

おいろうの食味調査では、おいろうを食べる際に重視する項目（複数選択）を尋ねたところ、味（94%）が最も多く、食感（86%）、外観（53%）、香り（28%）と続いた。県外在住者の徳島おいろうの官能評価は、県内在住者より低い評価であった。また項目別評価では、味、食感評価に比べて、外観評価が低い傾向であった（表1）。

表1 徳島おいろうの官能評価

	外観	香り	食感	味	総合
県外者	3.7	4.0	4.5	4.6	4.4
県内者	4.4	4.2	5.1	5.1	4.9

注)官能評価は良い(7)から悪い(1)の7段階評価

市販おいろうの成分分析では、徳島おいろうの糖度（平均値）は56%であり、名古屋おいろうの47%より高かった。またショ糖量（平均値）も徳島おいろうは34%であり、名古屋おいろうの26%より高かった。しかし、官能評価による甘さの程度は名古屋おいろうと同程度であった。この原因としては、徳島おいろうは餡が主体であり、餡の風味が甘さを

抑制していると考えられた。

テクスチャ - アナライザ - を用いた客観的物性評価では、徳島おいろうの「かたさ」（平均値）は183gであり、名古屋おいろうの124gよりも高い傾向がみられた。市販および試作りおいろうについて、「かたさ」の客観評価と官能による食感評価の関係を調べた結果、食感評価が良いと評価された8試料のうち、6試料が含まれ、また標準以下と評価された12試料中1試料しか含まれない170～210gの範囲のかたさが適度なかたさであると考えられた。

おいろうの官能による総合評価は、味および食感との間に高い正の相関が認められた。しかし、県内おいろうの味と食感評価は、かなりバラツキがみられたので、おいろうの品質に及ぼす原材料の影響について調べた。

おいろうに用いる餡はおいろうの食味に影響した。北海道産小豆餡は味と香りの評価が高く、中国産小豆餡は外観評価が高かった（表2）。

表2 おいろうの食味に及ぼす餡の影響

小豆産地	外観	香り	食感	味	総合
北海道	4.6	5.0	5.0	5.5	5.1
中国	5.2	4.1	4.9	4.4	4.6

おいろうに用いる米粉は、上用粉が主体であり、一部もち粉を配合する場合もある。上用粉にもち粉の配合割合を変えておいろうを試作した結果、テクスチャ - アナライザ - による客観評価および官能評価とももち粉配合割合が高くなるに従い「かたさ」が低下した（図1）。またテクスチャ - アナライザ - によるかたさと官能評価の硬さの間には高い正の相関が認められた。

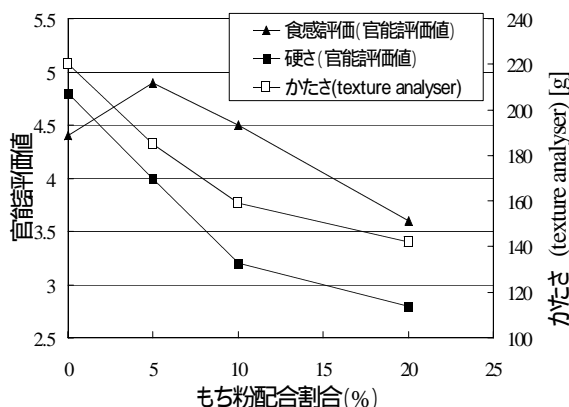


図1 もち粉配合割合と各種評価の関係