

令和4年度豆類振興事業(調査研究助成費)の成果概要

①課題:フルーツ大福に適した餡のレオロジー特性と食感に関する研究

代表者: 県立広島大学 地域創生学部 健康科学コース 教授 杉山寿美

目的

フルーツ大福の餡のレオロジー特性と食感について、餡に含まれる果物との関係から調査・分析するとともに、学校教育での和食文化を学ぶ教材としてのフルーツ大福の活用の現状の調査を行う。

成果

①市販フルーツ大福の果物および餡の調査および分析

- ・フルーツはイチゴが最も多かった。使用されていた餡はいちご大福では白餡65.1%、赤餡46.4%(重複あり)に対して他のフルーツではほぼ白餡であった。
- ・フルーツ大福の餡について、「フルーツからの水分浸出に苦慮している」との記述が多かった。

②水分量の異なる餡のレオロジー特性およびテクスチャー特性の把握

- ・内部構造構築が脆弱である餡の特徴的なレオロジー特性が、フルーツ大福の餡で生じる水分量変化によるテクスチャー変化を生み出していた。

③学校教育における餡の活用実態の調査と和食文化継承教育の検討

- ・実験・実習において「餡を用いた和菓子の実習を行っている」との回答は89.3%であったのに対して、「餡の調製を豆から行っている」との回答は33.3%であった。

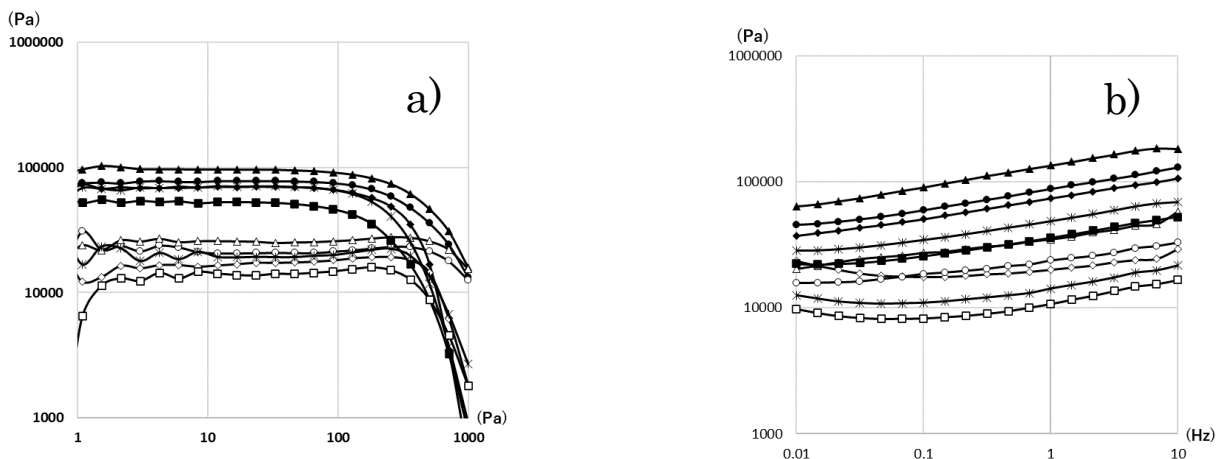


図 練り餡の動的粘弾性挙動 a) 応力依存性, b) 周波数依存性

G' : ◆30%, ●40%, ▲50%, *40%+練り途中, ■40%+練り後加水
G'' : ◇30%, ○40%, △50%, *40%+練り途中, □40%+練り後加水