

## 福島県会津地方の郷土料理『こづゆ』に利用されるだし汁の特徴

○荒木萌 (東京家政大・院)・榎本俊樹 (石川県立大)・小林理恵 (東京家政大・院)

**【目的】** 福島県会津地方の郷土料理『こづゆ』は、和食では利用例の少ないホタテ干し貝柱 (以後貝柱と略記) だし汁を用いるのが特徴とされている具だくさんの汁物である。しかし、調理者によりこづゆのだし素材の組み合わせは多様であり、仕上がりが異なる。そこで我々は、こづゆを伝承しやすく、嗜好性が高くなる調理条件に整理するため、まずはだし汁の調製に着目した。本研究では、代表的な和風だし汁との比較から『こづゆ』で用いられる貝柱だし汁及び混合だし汁の特徴を把握するため官能評価を実施した。

**【方法】** だし素材として、貝柱、鰹節 (枯節)、日高昆布、煮干し、干し椎茸を用いた単独だし汁を試料とした。これらに、こづゆのだし汁として貝柱と組み合わせて使用される頻度の高い干し椎茸と 1:1 で混合しだし汁を加えた。各々一般的な方法で抽出し、80℃でパネルに供した。パネルは 20 代女子学生 7 名とし、7 段階評価尺度により、試料の色 (濃淡)、透明度、素材の香り、生臭さ (魚臭)、うま味、酸味、塩味、後味について分析型嗜好評価を行い、その結果について主成分分析を行った。

**【結果および考察】** 貝柱だし汁は生臭さ (魚臭) が強く、うま味、後味が弱い性状であり、単独だし汁の中では煮干しだし汁と類似していた。干し椎茸だし汁は色が濃く、酸味を有し、後味が強く残るだし汁であったが、これを貝柱だし汁と混合すると、生臭さ (魚臭)、酸味、後味が弱まり、両試料の中間的な性状となった。この変化により、それぞれの単独だし汁よりも嗜好性が向上する可能性が期待された。また、混合だし汁はそれぞれの単独だし汁よりもうま味が強まったが、昆布及び鰹節の単独だし汁のそれに比べて弱いことも明らかとなった。