

ニュータイプのひつつみ製造とその評価

関村 照吉*、荒川 善行*

女子高校生を対象に、手作りひつつみと機械造りひつつみでひつつみ鍋を、また、カレーを包あんしたニューひつつみでサラダを調理と試食評価をしてもらい、その将来性についてアンケート調査した。その結果、95%の生徒がひつつみを知っており家庭で食べていた。その調理法は、祖母や母から伝えられていた。お土産やスーパーでひつつみを購入するかとの設問では、購入したいとどちらとも言えないが合わせて60%を越えていた。試食アンケートでは、手作りには及ばないものの、機械造りひつつみはかなり良いレベルまで達しているものと考えられた。ニューひつつみサラダは今までになかったものであり、見た目と味が悪かったこともあり評価は低かった。しかし、ひつつみの新しい食べ方の提案として肯定的に評価する意見もあった。キーワード：包あん型ひつつみ、試食アンケート

Development and Evaluation of the New Type 'Hitsumi'.

SEKIMURA Teruyoshi and ARAKAWA Yoshiyuki

'Hitsumi-nabe' of machine-made 'Hitsumi' and salad of 'Hitsumi' filling curry were cooked and tasted by the woman high school students. Their future were also evaluated. Students of 95% knew and had eaten 'Hitsumi' in the home. The cooking were handed down from grandmother or mother to student. The questionnaire that you want to buy 'Hitsumi' at supermarket or as souvenir gave that over 60% students were yes or neither yes nor no. Machine-made 'Hitsumi' got favorable comments in the tasting questionnaire. This seems to indicate that the machine-made one were catching up to the hand-made one in the quality. The proposal of 'Hitsumi' put in curry estimated affirmatively as a new type 'Hitsumi' though this 'Hitsumi' was rated low because of its outside appearance and taste. key words: Hitsumi filling curry, sensory test

1 緒 言

筆者らは、これまでひつつみを工場レベルで大量生産する目的で「手作り風ひつつみの機械化生産技術開発」の研究¹⁾に取り組んできた。その中で、ひつつみはどちらかと言えば年輩者の「郷愁漂う」食事²⁾であり、若い人に受け入れられていないのではないかという意見があった。一方で、ひつつみは主として冬期間の寒い時期にしか食べられていないため、生産量は冬期に集中³⁾している。このため、開発したひつつみ製造法を改良し、夏期商品のアイテムとして冷やして食べることができるカレーやミートソースをあんとした包あん型ニュータイプのひつつみを製造した。これらの機械造りのひつつみは、これまでひつつみを手作りして食べてきた消費者にどの

ように評価されるか調査する必要があった。このため本研究では、女子高生を対象に、機械で製造したひつつみで従来型のひつつみ鍋を、包あん型ニュータイプのひつつみでサラダを調理して試食してもらい、それらの商品としての将来性を明らかにするためアンケート調査を行った。また、これまで調査されたことのほとんどない家庭のひつつみ料理の実態を調査したので報告する。

2 実験方法

2-1 試料

ひつつみの原料粉は、(株)府金製粉製(商品名:こなやさんのすいとん粉)を用いた。その諸特性値を表1に示す。

表1 ひつつみ原料粉の諸特性値

	水分(%)	灰分(%)	粗タンパク質(%)	アミログラムの特性値		
				糊化開始温度()	最高粘度(BU)	ブレイクダウン(BU)
原料粉	12.9	0.38	6.54	62.8	1050	286

* 食品開発部

2-2 ひつつみ包あん生地の調整法

配合は水分13.5%換算の原料粉100(以下配合は重量%)に対し食塩2とサラダ油1および水55を加え、スーパーニード(さぬき麵機(株)製:AP-6)で10分間ミキシングした。これをポリエチレン製フィルムに入れ1時間以上室温においた(ねかし)ものを使用した。

2-3 あん生地および包あん機の調整法

あん生地に使用したカレーは、ハイツ日本(株)製のスパイシービーフカレー2号缶およびベル食品工業(株)製のレギュラーカレーソースRG2000であった。また別にハイツ日本(株)製のナポリタンソース2号缶でミートソースを包あんしたものを製造した。

あん生地は、皮となるひつつみ包あん生地と同程度の固さか更に柔らかい生地でなければ包あんし難しいため、配合はひつつみ生地と同じ原料粉100に対し、あんとしてカレーまたはミートソースを55を加え、スーパーニード(さぬき麵機(株)製:AP-6)で10分間ミキシングした。これを包あん機(レオン自動機製:CN-111)の所定の場所に投入し表2の条件で包あん型ひつつみを製造した。

表2 包あん機の設定値

回転重合ノズル使用	
固定ノズル先端	10 mm
固定リング	12 mm
囲み型シャッター	5-45型
突出量	3g/個で内包材(あん)1:外包材(かわ)1の割合で調整した。

2-4 ひつつみの調理および試食試験

盛岡市内の学校法人久保学園盛岡女子高等学校(戸蔭健夫校長)の家政科2年生45名、学校法人向中野学園盛岡スコール高等学校(宮本義孝校長)の調理師養成課程23名を対象にひつつみの調理および試食試験を実施した。試食当日に表3の3種類のひつつみ料理を調理し、順次試食して、関係者で組織したニュータイプひつつみ製造技術開発専門検討委員会⁴⁾で内容を検討したアンケート(用紙省略)に記入してもらった。この時のニューひつつみサラダにはカレーを包あんしたものを用いた。

また、別に各生徒の家庭で調理しているひつつみ調理法について、同様に委員会で検討した事前アンケート(用紙省略)を実施した。

3 結果および考察

3-1 家庭のひつつみ料理法

ひつつみ試食試験者女子高生の家庭でのひつつみ料理法についてアンケート調査した結果を表4に示した。

両校併せて68名の内、アンケート用紙を提出した生徒は61名であった。このうち95%がひつつみを知っており、88%の生徒がそれぞれ自分の家庭で作っていた。さらに、5%の生徒は飲食店のメニューで見たことがあると答え

ており、若い世代にも知られていて、飲食店でもメニューとして取り上げ始めていることがわかった。家庭で作られているものは、母や祖母が作るものが90%以上で、自分で作るのは3%と少なかった。一般的な家庭料理と同じく、調理法が祖母から母へそして娘へ「母系伝承」しているものと想像された。ひつつみ生地には、粉のほか食塩を入れる家庭が多く、片栗粉(でんぶんの意)3名、サラダ油2名、卵・牛乳・焼酎用の粉(グルテンの意)各1名の回答であった。生地をおく(ねかす)かとの設問では、こねてすぐに作るという生徒が1名、半日ほどおくが1名のほかは2~3時間台所におくという回答が大半であった。ひつつみ1個の大きさは3~4 cmが多かった。また、生地を良く伸ばしてつまむかとの設問では良く延ばすが84%、あまり延ばさないが16%であった。スープはしょうゆが圧倒的に多く、みそを入れるが1名であった。だしは煮干しだしが多く、昆布・鰹だしが続いた。肉は鶏肉が90%以上であり、あり合わせの野菜とキノコ、コンニャク・油揚げ・豆腐と言うような具材を入れる家庭もあり、一般的に言う肉汁にひつつみ生地を入れたものをひつつみ鍋と言っている実態がわかった。そのほかの具材としては、サバの水煮、南部せんべいを入れるとの回答があり、家庭によってバリエーションがあると考えられた。

次に、ひつつみが土産品やスーパーで売っていたら購入するかとの設問では、購入すると思うが約20%、どちらともいえないが40%で、購入すると思わないが40%弱であった。このことは、ニーズに合致した商品を提供すれば、半数以上の60%は購入を検討しても良いと考えていることで、製造業者がさらに的確な消費者ニーズの把握と商品の提供を行う必要があることを示していると考えられた。

岩手の特産品の設問では、南部せんべい、わんこそば、盛岡冷麺、南部鉄器はほぼ100%が知っていた。これに、じゃーじゃー麺、三陸海産物が続き、岩谷堂筆筒と秀衡塗は知名度が30%程度であった。

3-2 ひつつみ試食アンケート結果

カレーを包あんしたニューひつつみの写真を図1に、ひつつみを調理・試食している風景を図2に示した。図1の上段と下段がゆでたもので中段は生のものである。中・下段の断面図でカレーは生地に混合されているのではなく、完全にあんとして中に入っているのがわかる。上段のひつつみは、あんとしてのカレーの分量が多すぎたことと湯通しした後に水さらしをしたため表面の皮が破れ、中のカレーあんが見え外観が悪くなった。

次に、試食アンケート結果のうち、見た目の評価項目を図3に、好き・嫌いの評価項目を図4に示した。試食アンケートは、他の項目として歯応え、のどごし、味の評価も実施したが、見た目や好き・嫌いの項目と同様な傾向であった。(データは省略)

図3の見た目および図4の好き・嫌いの項目いずれも

ニュータイプのひつまみ製造とその評価

手作りひつまみの評価が良く、以下機械造りひつまみ、ニューひつまみの順となった。この理由は、表3に示したように、それぞれの加熱回数・水冷回数が異なり、手作りは生地を手でちぎりながら調理するので、機械造りやニューひつまみよりもその回数が少なく、見た目や食感が良いと考えられる。特にニューひつまみは、加熱・水冷回数が多く、図1に示したように表面の皮が破れたことと試食に用いたカレーの味がひつまみに合わなかったために、良い評価にならなかったと考えられた。別に実施したセンター職員を対象としたカレーを換えた試食試験では、味の項目でも良いとする評価が多く、あんにする具材を吟味する必要があると考えられた。

機械造りひつまみは、手作りひつまみに比較して試食するまでに加熱と冷却工程があるにも関わらず、見た目ではとてもおいしそうからまあまあの評価が多く、好き・嫌いの項目ではどちらかと言えば好きとの評価も多かったことから、商品として一定のレベルまで達していると考えられた。また、ニューひつまみサラダは、ひつまみを冷たくしてサラダとして食べることが試験者にとっては目新しいもので、まだ馴染みの少ないものであったが、新しい提案として評価すると肯定的な意見もあり、今後、内容量や味などを改良すれば、商品の将来性は十分あると考えられた。

表3 試食アンケート用の3種類のひつまみ料理

料理の種類	手作りひつまみ鍋	機械造りひつまみ鍋	ニューひつまみサラダ
材料	スープ ひつまみ生地 ニンジン ゴボウ ハクサイ キノコ ネギ 南部かしわ	スープ 機械製造ひつまみ ニンジン ゴボウ ハクサイ キノコ ネギ 南部かしわ	マヨネーズ カレーを包あんしたニュータイプひつまみ レタス キュウリ トマト 南部かしわ
生地の処理	生地を適当な大きさにちぎり鍋に直接入れて作る。	ひつまみを機械で造り、ゆでて水冷し包装後殺菌する。これを冷凍保存した。これを自然解凍し鍋に入れてつくる。	ひつまみの中にあんとしてカレーを入れたひつまみを機械で造り、ゆでて水冷し包装後殺菌するこれを冷凍保存した。これを自然解凍後湯通して水冷してサラダをつくる。
大きさ	不均一	生で約5g	生で約3gその重量の約60%がカレー
試食までの加熱と水冷の回数	加熱1回水冷なし	加熱3回水冷1回	加熱3回と水冷2回

表4 各家庭のひつまみ料理法（一部省略）

ひつまみを知っているか。	知っている 95	知らない 5			
ひつまみを何で知りましたか。	家庭で作っている 88	お土産でもらった 0	飲食店のメニューで見た 5	その他 7	
ひつまみは主に誰が作りますか。	母 59	祖母 34	父 3	自分 3	
ひつまみ自体には、小麦粉と水以外に何か入れますか。	食塩 59	片栗粉 34	サラダ油 3	卵 3	牛乳 3
生地はどこに・どのぐらいの時間ねかしますか。	台所 59	冷蔵庫 34	すぐ～5時間 3	2～3時間が多い 3	
ひつまみ1つの大きさはどのぐらいの大きさですか。	2～8cm 84	3～4cmが多い 16			
ひつまみは水などをつけて延ばしますか。あまり延ばさないでちぎりますか。	延ばす 84	あまり延ばさない 16			
ひつまみのスープについて、だしは何で取ることが多いですか。	煮干し 84	昆布 16	鰹だし 16		
スープはしょうゆ、みそ、その他のいずれの 때가 多いですか。	しょうゆ 84	みそを少し入れる 16			
お肉は鶏、豚、牛のいずれの 때가 多いですか。	鶏 92	豚 8			
野菜類は何が入りますか。	ジャガイモ 84	ニンジン 34	ハクサイ 3	ゴボウ 3	ネギ 3
キノコ類は何が入りますか。	キャベツ 84	マイタケ 34	タマネギ 3	シメジ 3	エノキ 3
その他具材に何か入れますか。	こんにやく 84	油揚げ 34	豆腐 3		
我が家のオリジナルではないかと思うものがあたら教えてください。	焼酎用の粉 84	サバの水煮を入れる 34	南部せんべいを入れる 3		
ひつまみの土産品があたら購入したいと思いますか。	思う 23	思わない 37	どちらとも言えない 40		
ひつまみがスーパーにあたら購入したいと思いますか。	思う 21	思わない 39	どちらとも言えない 40		
岩手県の特産品で、知っているもの	南部せんべい 100	盛岡冷麺 98	わんこそば 100	じゃーじゃー麺 85	
	三陸海産物 62	岩谷堂筆筒 28	南部鉄器 98	秀衡塗 32	



図1 カレー包あん型ニューひつまみ



図2 調理・試食風景

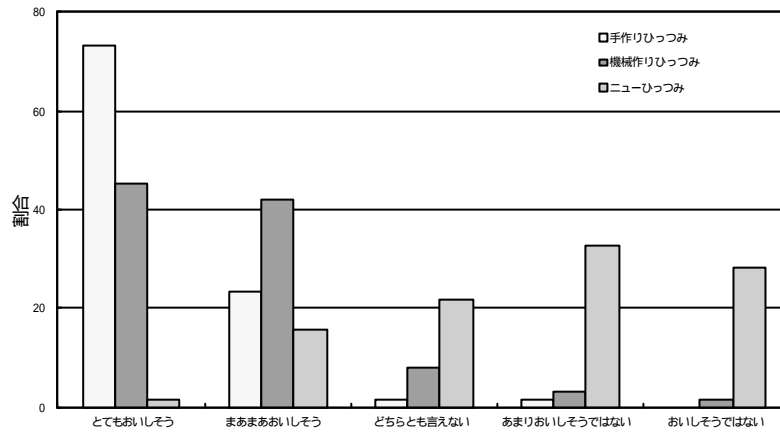


図3 試食アンケート結果(評価項目:見た目)

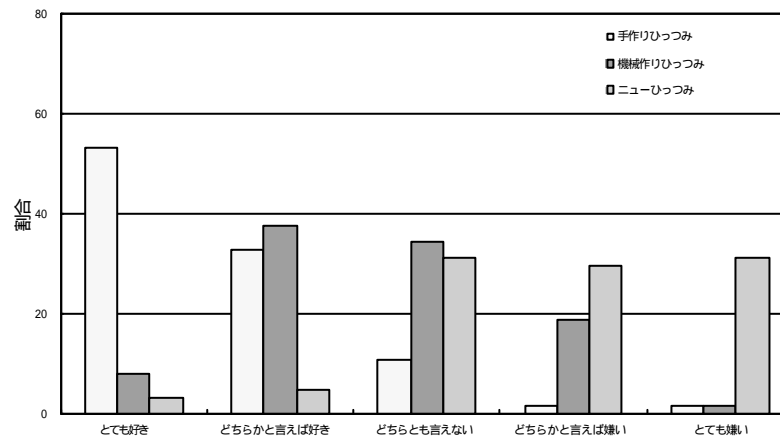


図4 試食アンケート結果(評価項目:好き・嫌い目)

文 献

- 1) 関村照吉, 荒川善行: 本誌, 6, 101 (1999)
- 2) 岩手の食事: 農山漁村文化協会(1984)
- 3) 「ひつまみ・旬」振興アクションプラン: 岩手県(1999)

- 4) ニュータイプひつまみ製造技術開発専門検討委員会: 平成11年度フードシステム連携強化・循環組織化推進支援事業(平成11年10月20日設置)