

琉球大学学術リポジトリ

[記事](研究発表会要旨)木炭アク汁を用いた沖縄そば
について

メタデータ	言語: 出版者: 南方資源利用技術研究会 公開日: 2014-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 田村, 博三, 赤嶺, 欣哉, 照屋, 比呂子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/0002017290

木炭アク汁を用いた沖縄そばについて

沖縄県工業試験場食品室 ○田村博三・赤嶺欣哉・照屋比呂子

はじめに

これは、平成2年度技術開発研究費補助金を受け、「沖縄そば専用かん水（アク汁）の開発および品質特性の高度化に関する研究」というテーマで行った研究の一部です。

沖縄そばの起源については、はっきりとしていないが、与久田らの調査によると、那覇でそば屋が出現したのが、明治時代の中期以降のようである。沖縄そばの名称も、その当時は、単に「すば」または「支那すば」と呼ばれ、「沖縄そば」と呼ばれるようになったのは、戦後になってからのようである。

沖縄そばの伝統的製造法では、木炭のアク汁が用いられてきた。このアク汁は、堅い木ほど良質なアク汁が取れ、代表的な木として、アカギ、ガジュマル、ギイチジャ（げっきつ）、チャーギ（いぬまき）等がある。しかし、近年では、木炭の入手が困難であるため、既製のかん水を用いて製造している。既製のかん水で製造したものは、木炭アク汁で製造したものに比べ、香り・味等が異なる。今回、木炭アク汁を用いて沖縄そばを製造し、アク汁の組成及び麺の物理性について、若干の知見を得たのでここに報告する。

〔方法〕

使用した木炭は、アカギ・ガジュマル・シージャー・ユーナ・ユシギ・カシ・バガスの7種類を用いた。標準として沖縄生麺共同組合の粉末かん水を用いた。灰にイオン交換水を加え、アク汁を抽出し、ボーメを2度に調製した。

アク汁の分析は、原子吸光光度法・モール法・モリブデン青アスコルビン酸法・クロム酸バリウム吸光光度法により定量を行ない、X線回析装置により定性を行なった。

麺の分析は、レオメーター・レオログラフ・カラーアナライザーを用いて、引張強度・動的粘弾性・色の測定を行った。また官能評価も行なった。

〔結果〕

アク汁のミネラル成分は、K・Naが主成分であった。その他はKの1/1500以下であった。X線回析で定性した結果、KC1、K・Naの炭酸塩、K・Naの硫酸塩が確認できた。

シージャーを用いて製造した麺は、引張強度・動的弾性率が高く、色もきれいな黄色であった。また、官能評価でも最も評価が高かった。