

わらびもちの味を再現するには…

武本 茉理恵 佐々木 涼葉 片山 春香 桑田 幸奈 福光 梨奈

要旨

2つの食品を混ぜ合わせることによって、全く異なる味ができるということがテレビや本でも取り上げられている。ある文献で、プリンときな粉でわらびもちになるというレシピを発見した。このことが事実かどうかを実際に検証した。その結果、ある割合でわらびもちの味と食感をほぼ再現することができた。

キーワード：プリン，きな粉，わらびもち

1 序論

「プリン+きな粉=わらびもち」というレシピについて、きな粉とわらびもちは味に関連性があるが、プリンとわらびもちは味・食感ともにわらびもちとは程遠い為、きな粉により味は近づくが、食感は全く違うものになるという観点で実験・試食を行った。

2 仮説の設定と調査方法

【仮説】 レシピにあるようにプリン：きな粉＝5：1がわらびもちの味に最も近くなる。

(1) 設定した仮説の割合で実験を行った。

(2) プリンを作る過程でプリン：きな粉＝5：1という割合できな粉を入れた。

(3) 手作りのプリンの上にかけるきな粉の量を変えて実験した。全てプリン10に対しカラメル2という割合とする。

(4) (2)，(3) のレシピは以下のものとする。

材料：(プリン) 牛乳 300cc，卵 1 個，ゼラチン 5 g，バニラエッセンス適量，
砂糖大さじ 3，水大さじ 2

(カラメル) 砂糖 100g，水大さじ 2，熱湯 80cc

作り方

- ① ゼラチンは大さじ 2 の水でふやかし，牛乳はレンジで 2 分温めておく
- ② 溶いた卵に牛乳とふやかしておいたゼラチンを加え，茶こしで 3 回こす
- ③ ②に，砂糖，バニラエッセンスを加え茶こしでこしながらプリンカップに入れ冷蔵庫で冷やし固める
- ④ カラメルはなべに水と砂糖を入れ，全体を湿らせる
- ⑤ 中火にかけ，砂糖の回りがいろづいてくるまで鍋をゆすらない
- ⑥ 茶色くなってきたら時々ゆすりながら均一の色にする
- ⑦ 好みの色になったら火をとめる
- ⑧ すぐに熱湯を 2，3 回に分けて加え，鍋をゆすりながら混ぜる

1組8班

3 調査結果

- (1) わらびもちの味に近いものができた。
- (2) きな粉の量が多すぎて味と形がわらびもちの味には程遠かった。
スイートポテトのような味と食感になった。
- (3) きな粉の量を変えて、5回実験した。
その結果、表のような結果が得られた。

表 プリン：きな粉：カラメルの割合とその結果

プリン	きな粉	カラメル	結果
10	1	2	きな粉の量が少なく、プリンの味が強い
10	2	2	食感、味共にわらびもちに最も近い
10	3	2	わらびもちの味に近いが、若干きな粉の味が強い
10	4	2	きな粉の量が多く、食感、味共にわらびもちから遠い
10	5	2	プリンの味と食感が消え、ほぼきな粉の味

4 結論

実験の結果、わらびもちの味に一番近づいたのは「プリン：きな粉：カラメル＝10：2：2つまり5：1：1」の割合であり、仮説で立てた『「プリン：きな粉＝5：1」がわらびもちの味に最も近づく。』とした結果のとおりとなった。また、全く異なると仮定していた食感もわらびもちに近づいた。

きな粉の分量を減らすとプリンの味が強く、増やすときな粉の味が強くなり、どちらもわらびもちの味から遠くなった。さらに、食感もわらびもちから遠くなった。しかし、プリン調理過程できな粉を入れると、固まらずスイートポテトのような味と食感になった。

このことから、今後どの時点でいくらの割合できな粉を加えれば、よりスイートポテトに近づく味が再現できるかについて調査していきたいと考えている。

*謝辞

本研究に当たって、アドバイザーとして熱心にご指導いただいた岡山県立倉敷天城高等学校の渡辺 裕子 先生に感謝いたします。

【参考文献】

- ・都甲潔：ハイブリッド・レシピ，飛鳥新社，P159，(2009)
- ・クックパッド (<http://cookpad.com/recipe/2295257>)
- ・クックパッド (<http://cookpad.com/recipe/2331908>)