

[学会発表]

南会津地域に伝わる伝統的甘味料の特徴について その2 水あめの分析結果

本間 祐子^{1,2}, 真鍋 久¹, 角野 猛² (¹会津大短大、²郡山女子大(院))

2010年6月12日

日本食生活学会第40回大会

大妻女子大学

水あめの材料は、蒸したもち米と発芽させた大麦すなわち「麦芽」である。もち米のでん粉を麦芽のアミラーゼが加水分解して甘味成分の麦芽糖を生じさせるのが水あめ作りの原理である。そこで、でん粉を糖化の際の主要酵素である麦芽の -アミラーゼに注目し活性を測定した。その結果、発芽に併せて活性が出現するようになった。そばおよび玄米種子でも同様の検討を試みたが、麦芽のような顕著な活性は出現せず、発芽後は極めて徐々に上昇するだけであった。以上より、麦芽は水あめ作りにおいて好適な「でん粉糖化食材」であることがわかった。

[学会発表]

福島県南会津地域でつくられる「水あめ」の食文化

本間 祐子^{1,2}, 真鍋 久¹, 角野 猛² (¹会津大短大、²郡山女子大(院))

2010年8月28日

日本調理科学会平成22年度大会

中村学園大学

「水あめ」は、福島県内では特に南会津地域での活用がよく知られており、現在でも高齢者の所帯を中心につくられている。本地域には、近所や親戚の人達と一緒に、煮つめる前の「水あめ」を飲み合いながら世間話をするという、「あめよばれ」「あめよび」と呼ばれる風習が残されていた。この風習は女性だけの集まりで、雪に閉ざされる冬期間の楽しみのひとつであった。この地域では、古くから生活全般にわたり住民同士で共同作業を行うことが多かったので、仲間意識を高める目的から「あめよばれ」「あめよび」などの集まりが大切であったと推測される。「水あめ」が作り続けられている理由としては、「身体が丈夫になる」などの効用があるとされることも挙げられよう。実際、煮つめられた保存用の「水あめ」は、今でも夏場の滋養強壮として利用されている。