

理数探求 中間報告

AH? 班

本多桂大 武智響生
岡山幸司郎 川畑慧悟

1. 概要

近年、うなぎの年間供給量の減少に比例するように、うなぎの価格が上昇している。こうした状況の打開策として、我々はうなぎの代替品を研究することにした。見た目、香り、味、食感がうなぎと限りなく近く、低コストでかつ高級感のある食品を作るという我々の目標が達成されたら、うなぎ不足の状況を打開するのに貢献できるかもしれない。

我々は市販のうなぎの類似食品を食べてみた。見た目はとても似ていたが、うなぎの風味やふっくら感は少ないように思えた。

2. 研究内容

- ①ネットのレシピを参考に、研究対象のレシピ(材料)を選定する。(今のところはここまで)
- ②うなぎに関するアンケートの作成
- ③アンケート結果を参考にしつつ、選んだレシピ(材料)の改良

2.1 豆腐とはんぺん

以下の手順で作った。

- 1.豆腐をレンジで温める。
- 2.はんぺんと豆腐と片栗粉をなめらかになるまで混ぜる。
- 3.海苔をはって両面焼き、たれを加える

2.2 ナス

以下の手順で作った。

- 1.ナスの皮とヘタを切り、レンジで温める
- 2.切り開いた方を下にして両面焼き、たれを加える

3.研究結果

作ったものをそれぞれ見た目、香り、食感、味、高級感の5つの項目を40点満点で評価した。

	見た目	香り	食感	味	高級感	合計
1	9	38	29	32	6	94
2	34	29	34	27	7	131

4.研究結果の考察

豆腐とはんぺん

見た目はうなぎに近いものではないが、香りや味はうなぎに近いものである。見た目はフォークで跡を付けずに焼いてしまったことに原因があると考えた。香りや味は魚由来の食材であるはんぺんを使用したためだと考えた。

ナス

見た目、食感がうなぎに近いが香りや味において豆腐とはんぺんに劣るところがある。見た目はナスの断面がうなぎの模様に似ているところが多いためだと考えた。香りや味については魚を使用していないためだと考えた。両者それなりにうなぎに近いところもあるが、高級感という一番うなぎになくてはならないものがないためその高級感をどう出すかが今後の課題だ。

5.今後の展望

班員アンケートの結果から、香りや味は、はんぺん+とうふの方が高評価で、なすは見た目や食感が高評価であった。自分たちはアンケートの結果からなすでメニューを作成することにした。なすで作成した際は、見た目や食感は比較的高水準であるので、味や高級感、香りをよりうなぎに近づけるように工夫が必要とわかった。味がなす感が強いので、魚っぽさを出すためにすり身を表面につけて検証してみようと思う。また、ナスにはうなぎに多いアミノ酸が足りていないので、卵など補える食品を検証してみようと思う。