

大根煮物検証

2022年1月14日(金)

同じ厚さに切った大根を、水道水でとった昆布出汁とスパイラルナノバブル水でとった昆布出汁でそれぞれ煮込んだ場合、大根の火の通り具合や味の染み込みかたに違いが出るのかを検証した。

加熱開始から10分ごとに大根の様子を写真に記録し、30分後からは鍋から取り出し試食を行った。

《方法》



大根の厚みは約2cm。
皮を剥いて半月切りにした。



使用した調味料

薄口醤油、料理酒、みりん…各大さじ1

昆布…水道水・スパイラルナノバブル水に各5g

水道水、スパイラルナノバブル水…各500ml

水を入れた鍋に表面を拭いた昆布を入れて、30分以上浸す。

中火で加熱し、沸騰する直前で火を止め、昆布を取り出す。

下ごしらえした大根を鍋に入れ、調味料も全て入れて火をつける。

沸騰後火を弱め、クッキングシートで落とし蓋をする。

加熱開始10分後



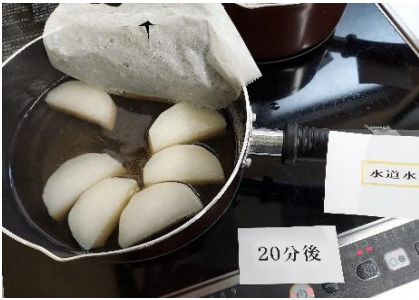
水道水



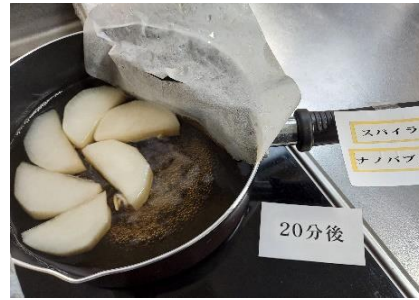
スパイラルナノバブル水

まだ見た目には違いは見られない。

加熱開始 20 分後



水道水 まだ全体的に白い



スパイラルナノバブル水 少し茶色っぽい

スパイラルナノバブル水の方が調味料の色が染みているように見える。

加熱開始 30 分後



水道水



スパイラルナノバブル水



水道水

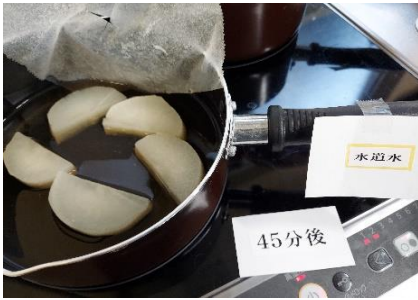


スパイラルナノバブル水

1 回目試食

	水道水	スパイラルナノバブル水
色	調味料の色も染みているが、全体的に白っぽさが勝つ	調味料の色が染みている
香り	出汁の風味薄い	出汁の風味が濃い
味	大根の味 調味料はまだ染みしていない	調味料よく染みている 朝炊いて夜まで浸けたくらい
その他	火は通っているが硬い	包丁を入れる感覚が柔らかい 噛んだ時に汁がジュワッと出た

加熱開始 4 5 分後



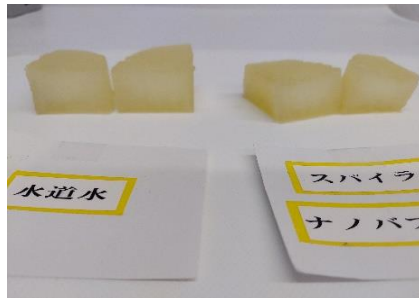
水道水



スパイラルナノバブル水



鍋から出してすぐの大根



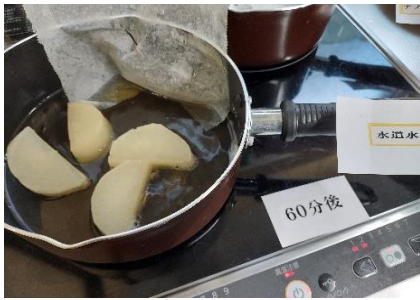
半分に切って中を観察した

2 回目試食

	水道水	スパイラルナノバブル水
色	調味料の色が染みている	調味料の色が染みている
香り	出汁の風味薄い	出汁の風味が濃い
味	まだ大根の味がする	調味料よく染みている
その他	火は通っているが硬い	食感柔らかい

見た目は水道水もスパイラルナノバブル水も、火が通り同じように調味料が染みているように見えるが、試食すると水道水はまだ大根そのままの味がしていた。

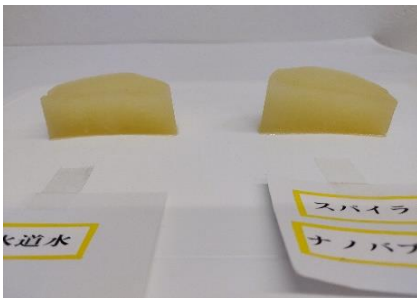
加熱開始 60分後



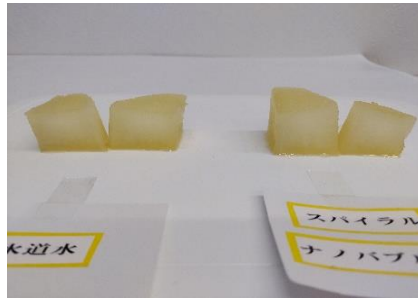
水道水



スパイラルナノバブル水



鍋から出してすぐの大根



半分に切って中を観察した

3回目試食

	水道水	スパイラルナノバブル水
色	調味料の色が染みている	調味料の色が染みている
香り	出汁の風味薄い	出汁の風味が濃い
味	まだ大根の味がする	調味料よく染みている
その他	火は通っているが硬い	食感柔らかい

《結果》

火を入れて20分からスパイラルナノバブル水の方は大根に火が通り始めたように見えた。30分でどちらも中まで火は通っていたが、水道水は火は通ったものの“生ではない”程度、スパイラルナノバブル水の方は中まで火が通った上に噛んだ感覚も柔らかかった。

味も水道水は大根の味がするのに対して、スパイラルナノバブル水は中まで出汁の風味と醤油の塩気が感じられた。

その後15分ごとに試食したが、どれもスパイラルナノバブル水の方が出汁と塩気により感じられて、食感も柔らかかった。

水道水も時間が経つごとに柔らかくなったが、味は60分後も大根臭さが感じられた。

《考察》

以上の結果から、スパイラルナノバブル水を使って大根の煮物を作る方が早く火が通るため、ガス代の節約になると言える。

また、30分後～60分後まで一貫してスパイラルナノバブル水の方が出汁の風味や塩味が強く感じられたということは、少ない調味料の量でしっかりと味付けできるということで、塩分カット、調味料の節約に期待できると考えられる。

味については、早い段階からスパイラルナノバブル水の方で煮た大根には大根臭さが感じられなくなったので、臭みを消す効果も期待できるのではないかと考え、今後さらに検証していきたい。