

ウイグルにおけるナンの利用状況及び硬化抑制ナンの開発

ザミラ・マイマイテイ (農・畜産食品学)

【目的】

中国新疆ウイグル地区の家庭ではナンは室温に放置された状態で常時用意されており、食べたい時に食べられるようになっている。さらに、ナンは結婚式などの祭事やお客さんをもてなすための食品としても利用されており、ウイグルで生まれた大変重宝な食品である。しかし、ナンは室温で放置されている間に噛み切れない位までに硬くなり、新疆ではこの硬くなったナンをチャイという飲料に浸けて柔らかくしてから食べている。このようにウイグルでは多くの人が常用しているナンであるが、日本では食べられていない。食べられているのはカレーと共に食されるインドのナンである。そこで、ウイグル人および日本人を対象としてナンに対する理解度を調べるためアンケート調査を行った。

また、日本でナンをパンと同様に普及させようとした場合、硬化したナンは商品として受け入れられないものと考えられる。そのためには少なくとも消費期限として表記する5日間位はそのまま食べることのできる硬さのナンにしなければならない。そこで、ナンの硬化抑制方法についても検討した。

【方法】

1. ナンの起源、歴史および利用方法について、文献やインターネットによって調べた。
2. ナンの種類、製造方法、またウイグル人のナンについての理解度について調べるため、新疆のウルムチとカシュガルでアンケート調査を行った。
3. 日本人のナンについての理解度を調査するためアンケート調査を行った。
4. 日本人好みの柔らかいナンを開発するため、ウイグルのナンのレシピを基にグリアA、パンマック、エマルジーMMスーパーV、バイクアップYM-100などの硬化抑制効果があるとされている食品添加物を加えて試作し、4～5日間、硬度を経日的に測定を行った。また、官能評価を行い、それぞれの硬度測定結果と比較した。

【結果】

- ・アンケート調査の結果、多くの日本人はナンという食べものを知っていたが、それはインドの細長い二等辺三角形のナンであった。また、ナンの発祥地についてもウイグルではなく、インドであると理解していた。一方、ウイグル人もナンの歴史、起源についてわからない人が半分以上であった。
- ・各種食品添加物を加えて作ったナンの中ではバイクアップYM100を加えたものが他のものに比べて硬化抑制に効果が認められ、その硬度はコントロールの5日目と比較した場合約1/2であった。また官能評価的にも軟らかいと評価された。

表1 日本とウイグルにおけるナンのアンケート調査

質問	ウイグル人 (45名)	質問	日本人(27名)
ナンの歴史を知っていますか？	知っている (67%) 知らない(33%)	ナンという食べ物を知っていますか？	知っている (100%)
ナンの起源はどこだと思いますか？	新疆(56%)、知らない(40%)、インド(4%)	ナンというところの国を思いだしますか？	インド (100%)
一日に何回ナンを食べますか？	1回(63%)、2回(20%)、何回も(17%)	ナンについて食べてみたいですか？	食べてみたい(100%)
ナンを健康に役立つと思いますか？	思う(96%)、4%どちらとも言えない(4%)	ナンの発祥の地を知っていますか？	知らない(100%)

図1 応力の経日的変化

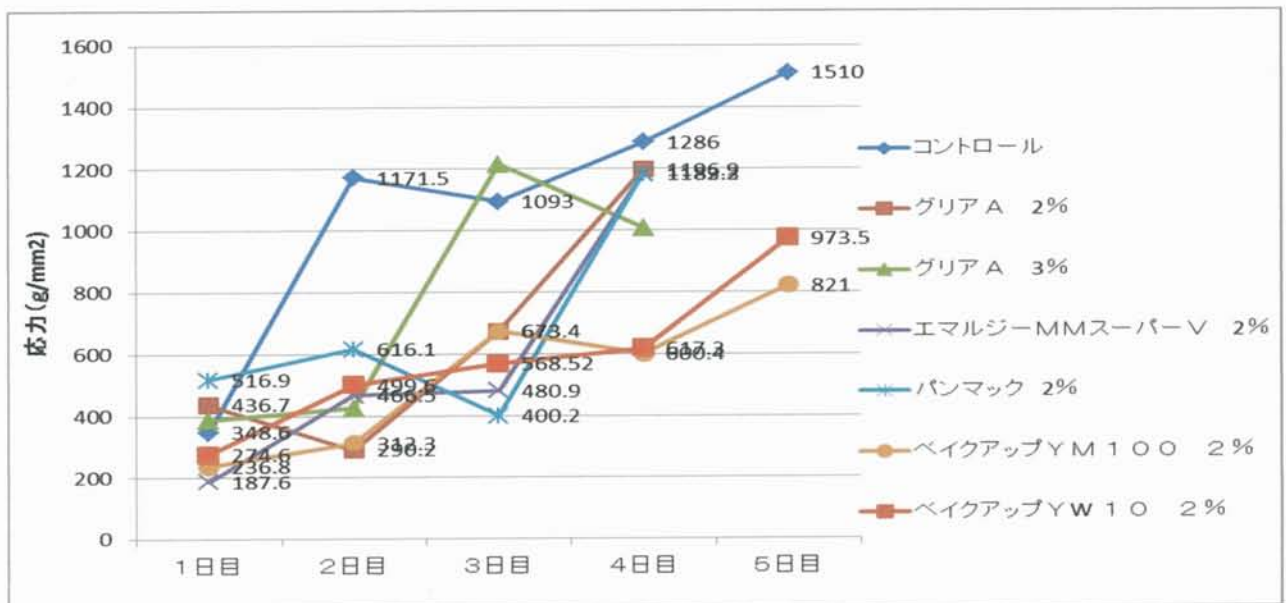


図2 コントロール

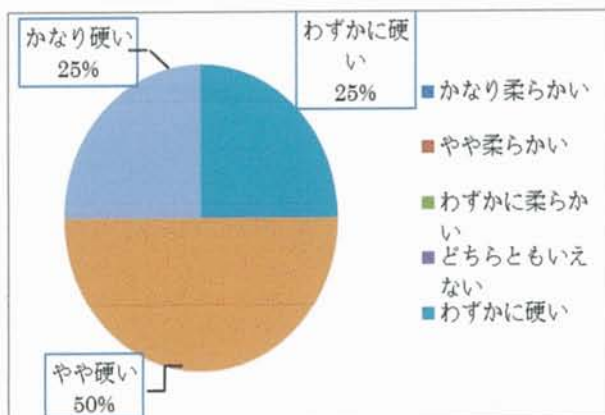


図3 ベイクアップYM100

