

A-27 米糠の Sr-90 糠味噌漬への移行について (第2報) カルシウム強化糠味噌漬および 沢庵漬について

埼玉大 山本 鈴子

1. 前報において米の Sr-90 は玄米に最も多く、精白したり洗うと減少する。米糠の Sr-90 は外糠の方が肉糠より約3割も多かった。糠味噌になすやきゅうりを漬けた場合、Sr-90 は大体において漬時間とともに増加することを発表した。そこで、今回は糠味噌に Ca を強化した場合および沢庵漬の際に糠の Sr-90 が漬物にどのように移行するかを検討したので報告する。

2. Ca 強化糠味噌床の処方は従来通りで、糠は昭和36年度山形産で、なすときゅうりは都内市販のものである。漬時間も6, 12, 24時間漬とし前報と同様である。沢庵漬の糠は昭和36年度山形産のものであるが前の糠とは違う。干大根は群馬県産で、その沢庵の Sr-90 の測定は2, 3, 4カ月目に行った。なお、その干大根および洗った干大根葉についても測定した。

3. 糠味噌漬に用いた糠の Sr-90 は 100g 当り $6.9\mu\mu\text{c}$ で、なすの Sr-90 は 100g 当り生で $0.4\mu\mu\text{c}$ 、6, 12時間漬ではいずれも $0.2\mu\mu\text{c}$ であった。きゅうりは生で $0.4\mu\mu\text{c}$ 、6, 12, 24時間漬ではそれぞれ 0.2 , 0.2 , $0.4\mu\mu\text{c}$ であって前回のように漬時間に従っての増加は認められなかった。沢庵漬に用いた糠の Sr-90 は 100g 当り $7.7\mu\mu\text{c}$ で、干大根、干大根葉、洗干大根葉の 100g 当りの Sr-90 は 1.7 , 7.3 , $4.1\mu\mu\text{c}$ である。沢庵漬の 100g 当りの Sr-90 の値は漬けてから 2, 3, 4カ月目にそれぞれ 1.8 , 2.3 , $2.7\mu\mu\text{c}$ になり漬時間とともに Sr-90 の増加がみられた。