

## A—41 食塩の種別による漬物の性状について

埼玉大 山本 鈴子

1. 従来長期間食用する沢庵漬には荒塩（白塩）の方がよいといわれる。しかし、最近では白塩は殆んど市販されないので、家庭で漬物を作る時はすべて純度の高い家庭塩を用いなければならない状況である。今回、数種の食塩が得られたので、食塩の種類の違いが漬物の性状にどのような差を生ずるかを沢庵漬，梅干漬，らっきょう漬により比較検討したので報告する。

2. 沢庵, 梅干, らっきょうはそれぞれ次に記す食塩群で常法により漬けた。沢庵は第1回の実験には精製塩, 精製塩+MgCl 白塩。2回目は精製塩, 家庭塩, 白塩。3回目, 精製塩, 家庭塩, 白塩, 上質塩。梅干は精製塩, 家庭塩, 白塩, 上質塩。らっきょうは第1回は精製塩, 白塩, 上質塩。2回目は家庭塩, 白塩, 上質塩の実験を行なった。食塩の定量および pH の測定は前報と同様で色沢, 味, 歯切れは室員に評価を依頼した。

3. 食塩の浸透量。沢庵漬は3回の実験ともに精製塩の食塩の浸透量が最も多かったが, 梅干漬, らっきょう漬では著しい差違はみとめられなかった。pH。梅干漬, らっきょう漬では Ca を添加した食塩を用いたものは幾分その価は高かったが, 沢庵漬ではあまりその差違はみえなかった。色沢, 味, 歯切れ。沢庵漬では白塩群が最も優れ, 梅干漬では Ca を添加した群の仕上りが良好で, らっきょう漬では白塩, 家庭塩群が優れていた。