

A-79 野草料理に関する研究(第1報)山口県に伝わる葉わさび料理について
神戸学院大栄養 見戸タカ ○岸本律子 菅田豊子

目的 中国地方には 醤油漬にして 主に その辛味が賞味されている葉わさびと呼ばれる野生わさび(現在は栽培も行なわれる)が存在する。ところが 醤油漬にする際に 辛くならなかったり 風味をそねたりして 失敗する率が高く その調理法は 半ば秘伝的である。そこで 葉わさびの醤油漬の調理法を確立するために 調理科学的検討を加えた。すなわち 辛味成分が *allylisothiocyanate* であることを確かめるとともに 酵素反応により 辛味を生じること確かめ 至適 pH 温度 並びに材料の保存性などを検討した。さらに 材料の一般成分 ニ、ミのビタミン含量をも測定したので併せて報告する。

方法 材料は 山口県にて市販の葉わさびを用い これを乾燥させ 粉末にして 辛味成分の測定に使用した。辛味成分の定量は 長島らの方法により 辛味成分の確認は ガスクロマトグラフィーにて行った。一般成分は常法によった。ビタミン B₁ はチオクローム蛍光法 ビタミン B₂ はルミフラビン蛍光法 ビタミン C はインドフェノール比色法によった。

結果 時間による辛味成分の生成量は 30°C 2.5 時間で最高に達した。また 辛味を生じる至適 pH は 5.5 付近 至適温度は 40°C であった。更に ガスクロマトグラフィーによって 葉わさびの辛味成分は 沢わさび と同じく *allylisothiocyanate* が大部分であることが確認された。この原理に基づいて 一般調理法を確立した。