

目的 長期漬茄子の味, 色, 硬度について短期漬茄子との相違を検討した。

方法 市販茄子を20%の食塩, 蒸留水¹⁰⁰を加え, 1.2kg(茄子の目方の3倍)の重石をのせ, 20°Cにて漬け込み1ヶ月ごとに6ヶ月間, 次の方法で経過を見た。①食塩浸透を簡易定量法, ②ホルモール態窒素をホルモール滴定法, ③固形物変化を蒸発乾燥法, ④色度および色相変化を測色色差計, ⑤皮層部硬度をカードメーター, ⑥組織構成破壊度をPAS染色反応により行った。(顕微組織学的手法の詳細はそのIIにおいて説明する。)

結果 長期漬茄子の食塩浸透は1ヶ月目に皮層部と中心部がほぼ同量, 高濃度を示す。以後6ヶ月まで中心部および皮層部共に液の濃度に近づきながら非常に緩慢に上昇する。ホルモール態窒素は1ヶ月目に皮層部・中心部最高となり後緩慢に減少する。漬汁中のホルモール態窒素は3ヶ月目に最高となり後減少, 漬茄子と同量になる傾向がうかがえる。細胞の内容物の細胞外への浸出が, 食塩濃度の急激な上昇をみせた1ヶ月目から3ヶ月目にかけて急速であることを示している。重量の減少・固形物比率の上昇はそのうらづけとなっている。色度・色相変化は色のきどり現象が見られるが, 食塩のみであるため茄子色の保色はむづかしい。皮層部・果肉部の顕鏡によれば, 組織構成成分の破壊は徐々に進行しているにもかかわらず, 皮層部の破断力は1ヶ月目最高, その後少しづつ減少し, 減少は4ヶ月目をピークにまた上昇する。重量の減少と固形物比率の上昇は脱水による肉質のしまりにより破断力の上昇となるようである。