

A-15 さば馴れずしに関する研究(その1) — 熟成中の成分変化 —

四天王寺大学短大 ○松野祐子 木村敬子 増田勉

目的 和歌山県地方では、現在も飯と魚をつけ込んでつくる馴れずしが秋祭の頃を中心につくられている。これは飯と魚の両者を食べるいわゆる生成れずしであり、熟成中に乳酸醗酵が生じるといわれている。よく使われるさばで馴れずしをつくり、熟成中の各種成分の変化を検討した。

方法 一般家庭で行われている方法に準じ、米14g 塩25g 水21gで普通に炊飯し熟いうちににぎる。さばは5枚おろしにして10日間塩漬後、使用前に塩を洗い落とす。またたにぎり飯にさばを当て葉蘭に包み込みおけに詰め、空気の入らないように一段ゴトに1%塩水をうち、重石をす。上面に水が上って来るとを確かめて室温に置く。この試料について経時的変化を次の項目について測定した。pH(硝子電極pHメーター)、酸度(アルカリ滴定)、水分(赤外線水分計)、食塩(硝酸銀滴定法)、アミノ態窒素(ホルモール滴定法)、でんぷんの老化状態等である。

結果 pHは次第に低下し酸の生成を示し、食心頃の8日目(6月初旬、室温20℃～28℃)には約4.6である。特有の酪酸様の臭いがある。11日目になるとpHは更に下がり酸味が強くなる。水分は圧力がかゝるためや、減少、食塩はさばの方が飯へと浸透し最終的には約1%に平均化された。アミノ態窒素には顕著な変化はみられず、でんぷんの状態はソカジアスターゼによる消化性をみただけであるが、生成するブドウ糖量の減少がなく、老化してはいないと考えられる。