

郡山女子大学家政: 金子孝太郎 K.K.福重屋 金子稚子

目的 三五八漬とは食塩と糀と蒸し米をそれぞれ8の割合で混合した漬床に漬け込んだ漬物素材全てに対する呼称であり、福島県、新潟県を始めとする東北地方の特産漬物とも言える。三五八漬床は、野菜はもろろしの牛肉類は肉のままで、漬物素材に対する適応範囲が極めて広く、漬け込み後数時間で食せる即席漬である。さらに、淡白な味を有し、一夜漬の範ちうに入ることもある。近年、漬物に対する嗜好が淡白な味を持つ一夜漬類に移行しつつあり、漬物の開発に関する視点が一夜漬類にも及びつつある。著者等は三五八漬に関して数年採種調査を続け、結果を得ている。ここでは、三五八漬の味、三五八漬床の利用について報告する。

方法 研究産物の三五八漬床を不攪、鶏田を一般的な方法で漬け込み、一般成分と呈味成分を分析し、主味の呈味成分を検討した。この場合、呈味成分としての有機酸、遊離糖、遊離アミノ酸は、メタ、シリカゲルカラムクロマトグラフ、陰イオンカラムクロマトグラフ、日立-KLA-子B型アミノ酸自動分析計により分離定量した。さらに、三五八漬床を用い、不攪、鶏田の小袋容器内漬け込みを検討し、漬床の利用を一考した。また、鶏田漬け込み時においては細菌面での検討も行った。

結果 三五八漬の主味の呈味は日味と酸味であり、甘味物質としてはぶどう糖、酸味物質としては乳酸が主成分となっている。小袋容器内での漬け込みは、使用する漬床の食塩を調節し、素材に対して下漬け処理を行うならば、味、質ともに本来の味を有するものが得られる事と議論された。