

A-36 スンキに関する研究 (第1報)
共立女大 家政 ○板橋稚子 泉谷希光

目的 長野県木曾地方において、家庭の保存食として毎年漬け込まれているスンキ(すぐきの詠りといわれる)が、漬種を必要とするという特徴に着目し、実験的に大根葉を用いて原地で入手したスンキ漬種を用いて漬け込み、アミノ酸レベルで漬け物の特徴を解明する目的で実験を行い多少の結果を得たので報告する。方法(漬け込み方法) 1977年に木曾で漬け込まれたスンキ種(野沢菜の一種)の乾物を漬種として使用した。漬け込み条件は原地と同じく→大根葉水洗→60°C/7min浸漬(大根葉がしぼりかたに付る)→水切り→大根葉+漬種)の如く重ね漬ける。(注:無塩、10Lホツロ容器使用)→大根葉重量の2倍の重石をし、生産地と同一条件約30℃に付るようインキュベートする→保存期間中の約1/2を0℃以下とし表面が凍結するようにした→約60日後大根葉と漬種を分離採取→凍結乾燥→サンプル[実験方法]乾燥したサンプル1gを常法により75%EtOHで抽出し、日立アミノ酸オートマトライザーにより遊離アミノ酸の定性・定量を行った。サンプルは未処理大根葉・漬け込み大根葉・原地産スンキ種の三種とし、比較検討した。〔結果・考察〕1.本品は漬け上ったものを乾燥し、必要に応じて水で戻し食用とするが大根葉とスンキ(野沢菜)との間に味覚感能的に有意差はみられなかった。2.無塩漬によって予想される有機酸生成がみられず、pHレベルで上昇がみられた。微生物学的に臭味ある結果である。3.アミノ酸分析結果、L-アミノアジピン酸以外はすべて遊離アミノ酸が極度に消費されており、一般的貯漬物と異なったアミノ酸構成を示し、この点でも臭味ある結果が得られた。4.漬種と大根葉漬種との間に遊離アミノ酸組成に相違がみられ、味覚との差において問題がある。