

A-144 つけものに関する研究(第3報)
共立女短大。板橋稚子 泉谷希光

第1・2報において、つけ種を必要とする特有な漬物(スン×)について、一側面より考察し報告したが、本報においてはスン×菜および同種の野菜を北信より入手し試料とした。それを実験室レベルで、スン×漬、無塩漬(漬け種なし)、5%塩漬、味液漬の4種について冷蔵庫内で約60日漬け込み、その結果、蛋白質、アミノ酸レベルで多少の結果を得たので報告をする。なお、漬け込み前にすべて湯通し処理を行っている。

方法 第1・2報においては、木曾菜および同種の大根菜を用いて実験試料としたが、本研究では、上記4種について冷蔵庫内温度をスン×漬け産地温度に調整し、熟成過程におけるpH変動と、漬け上り結果における乾物の粗蛋白質と、遊離アミノ酸について検討した。

蛋白質、アミノ酸の定性、定量は常法により、凍結乾燥物をサンプルとして行った。

結果 漬け上り試料の遊離アミノ酸組成において、前回確認できなかった、無塩漬けと食塩漬けとの間に有意な差が認められた。味液を用いた場合、単純に味をよくするというのではなく、遊離アミノ酸の多い漬け汁下における熟成過程の結果に苦味もたれたので行った。その結果については現在検討中である。

粗蛋白質については、5%塩漬は他の漬け方に比較し、残留蛋白質が64%しか残っていないという興味ある結果が得られた。理論値から考察すれば通常の漬物食塩濃度では単に分解が進行するものか否か今後検討したい。いづれにしてもスン×類は漬け込み法においては、蛋白質残留率が高いことが認められた。また実験室レベルでの漬物中に球菌類が不在という事も興味ある結果であった。