

目的 野田らはアミノ酸ののり赤腐れ病治癒および防除効果について報告し、ヒスチジンに顕著な効果のあることを認めた。また西、岡らは主魚にアミノ酸を添加し防腐効果および魚肉中のビタミンに及ぼす影響を検討し、ヒスチジン添加でV_{B1}の増加を認めている。これをさらに追求するため、いか塩辛(自作り、黒作り)熟成過程におけるアミノ酸の防腐作用とV_{B1}に及ぼす影響を検討した。

方法 いかの胴肉を剥皮後細片化し、食塩15%と肝臓2%を混和後二分し、一方に墨2%を入れ黒作りとし、他方はそのまま自作りとしこれに3%のヒスチジン、メチオニン、アラニンを添加し、常温で熟成させ0, 7, 24, 32日後の揮発性塩基性アミノ酸、V_{B1}を測定した。

結果 いか塩辛中のV_{B1}は熟成後24日で自作り黒作りとも消失したが、ヒスチジン、メチオニンを添加したものは、V_{B1}の減少が抑制される傾向が認められた。また揮発性塩基性アミノ酸は自作りのものが黒作りのものより増加の傾向が見られた。ヒスチジン、メチオニン添加によりV_{B1}が増加又は減少が抑制される原因について現在細菌学的な面から検討中である。