

A 170 鱈節のたし汁に関する研究—木だし低温エイジングの効果について—

お茶の水女大家政 ○吉田美任 畑江敬子

大妻女大家政 吉松藤子

目的：木だしそばつゆを調製する際に、鱈節を水に浸漬して得た木だし汁に、たし汁の旨味の醤油を加え、冷蔵庫中で2日間程エイジングすると旨味が増すことを見いだされている。これら2の研究で木だしそばつゆの旨味の増加とIMP量との間に密接な関係は認められていない。本研究は、この旨味の増加に鱈節に含まれるアミノ酸が関係しているのかと考へ、アミノ酸活性の有無及び低温で長時間エイジングすることの調理的意義を明らかにすることを目的とした。

方法：まず、焼津産本枯節の木抽出液のアミノ酸活性の有無をカセイ塩を基準として調べた。さらに、本枯節を表層、中間層、内層に分けて、カセイ塩基準に調整するアミノ酸活性の強さを比較した。また、これら水抽出液を5℃で48hr、20℃で18hr、37℃で6hrずつエイジングし、遊離アミノ酸及びオリゴペプチドの消長、構成アミノ酸量を測定した。同時にエイジングした水抽出液の旨味を官能検査にさらして検討した。

結果：本枯節水抽出液中にはアミノ酸活性が認められ、特に表層水抽出液のエイジングにより、グルタミン酸（グルタミンを含む）、グリシン、アラニンに蓄積オリゴペプチドが顕著に増え、官能検査でも差が認められた。これらの増加に温度に大きな違いはみられなかった。一方、遊離アミノ酸は高温（20、37℃）エイジングでは、低温（5℃）エイジングにはみられないリジン、アルギニンといった塩基性アミノ酸の著しい増加が認められた。これらアミノ酸は旨味を与えると考えられるので、こゝに低温で長時間エイジングすることの意味の一端があるのではなから思われる。