

## 漬け込み中の呈味成分の動態について

東京学芸大 伊東 清枝 ○桜井 映子 福家 真也

目的 魚介類を味噌，しょう油およびこうじなどに漬け込むことは，我が国で古くから行われている調理加工法である。その特色は，漬け込みにより呈味が向上し，独特の風味も醸成して，しかも貯蔵性が加わることである。呈味成分の向上は，主として漬け床中の諸種の呈味成分が魚肉に浸透することによるものと考えられるが，漬け込み中のそれらの成分の動態に関しては明らかにされていない。本研究は，我が国独特の調味料である味噌の多面的機能を明らかにするための研究の一環として行うもので，魚肉味噌漬け加工中の魚肉の遊離アミノ酸，ヌクレオチドなどの呈味成分の消長を調べ，味噌が魚肉の品質の向上に寄与することを明らかにする目的で行った。

方法 試料と調製 サワラ（伏分商事）の背肉をガーゼに包み，西京粒入白味噌（本田味噌製造）にグラニュー糖（三井製糖製）および清酒（大関酒造製ノ級）を混合した味噌床（20°C）に漬けた。実験方法 物理的特性値：テクスチュロメーター，遊離アミノ酸：イオン交換クロマトグラフィー（自動分析），核酸関連物質：高速液体クロマトグラフィー，ショ糖：ガスクロマトグラフィーなどの分析を行った。

結果 魚肉は味噌漬けにより風味ならびに呈味が向上した。味噌漬け魚肉の物理的特性値は，経時的に増加した。呈味成分の中では，遊離アミノ酸の増加が著しかったが，増加したアミノ酸は味噌のアミノ酸パターンより推定して，大部分が味噌より移行したものとされた。核酸関連物質は概して少なかったが，多少の変動が観察された。