

目的 焼あごは、鰯び魚を焼いて乾燥させたもので長崎では古くから煮出し汁の材料として親しまれている。本研究では、この焼あごのおし汁の取り方及びおし汁中の成分について検討し、さらに、かつお節のおし汁とともに官能テストを行ない焼あごおし汁の特徴について検討した。

方法 焼あごの生産地である上五島地区においてアンケート調査を行ない、焼あごがどのように利用されているか調べた。そして、最もよく行なわれている方法でおし汁を取りかつお節のおし汁と二点嗜好法及び評点法で官能テストを行なった。さらに、それぞれのだし汁について、酸度及びアミノ態窒素の測定と、高速液体クロマトグラフィーによる5-IMP、5-AMPの定量を行なった。

結果 アンケート調査によると焼あごのおし汁はうどん、みそ汁、雑煮、おすましの順でよく使用されていた。焼あごの使用量は水1Lに対して約2匹(1匹10~13cm、5~6g)を丸のまま、予備浸水なしで10~20分加熱していた。そこで、うどんのかけ汁として官能テストを行なうこととし、4%かつお節でうどんのかけ汁を作り、1%焼あごを20分加熱したおし汁と同様に調味したものと比較した。その結果、両者は旨味や総合的おいしさにおいて同程度に評価された。一方、おし汁成分中の各測定値は、焼あごおし汁ではかつお節おし汁より低く測定され、アミノ態窒素や5-IMPはかつお節だし汁の $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{3}$ 程度であった。そこで、焼あごのおし汁のおいしさの要因についてさらに検討するとともに、おし汁の取り方の条件について成分分析と官能テストを合わせて行なった。