

ズミおよびヤマブドウの果実を添加したすんき漬について
 共立女子短大 板橋雅子・高村範子

目的 長野県木曾地方のすんきは、前年に漬けて乾燥保存しておいたすんきを漬種として原料に加えて漬けるほかに、バラ科のズミの果実またはブドウ科のヤマブドウの果実を添加して漬ける場合もある。演者等はこれらの果実を添加したすんきを実験室で漬込み、原料および漬込み条件を同一にして乾燥すんき(漬種)を添加した場合の製品と比較検討した。

方法 原料葉菜は木曾郡王滝村産の王滝蕪の葉部を用い、漬種およびズミとヤマブドウの果実を木曾の現地から取り寄せて用いた。漬込方法は原料葉菜1kgに対して漬種は20g、ズミおよびヤマブドウの果実は300gを加え、これに2倍重量の重石をし、5℃で30日間漬けた。なお、ズミは丸のままと砕いたもの、ヤマブドウは丸のままと絞り汁について行なった。各製品について粗たんぱく質、遊離アミノ酸、総アミノ酸の定量をすると共に、官能検査を行なった。また、漬込期間中、漬汁のpHの経時変化を測定した。

結果 製品の凍結乾燥物中の粗たんぱく質の相対的含有率は漬種漬、ズミ丸漬、ズミ砕漬共、原料の凍結乾燥物のそれより大きな値を示し、ズミ漬は両者共に漬種より大である。

これは漬処理によりたんぱく質以外の成分(糖質など)の消耗が大であることを示す。他方、ヤマブドウ漬のそれは原料より小さな値を示し、たんぱく質の消耗が大であることを示唆する。遊離アミノ酸総量はズミ丸漬は他よりも比較的少ないが、グルタミン酸含有量は最多であり、官能検査での評価も最高であった。漬汁のpHは漬込当初はヤマブドウは低く、漬種およびズミはやや高いが、30日後はいずれも4.0~4.2になることが知られた。