

A 47 すんきに関する研究(第11報)
ぬるで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 長野県木曾地方独得の無塩漬物であるすんきは、前年に漬けて乾燥保存しておいたものを漬種として王滝蕪に加えて漬けるほかに、ばら科のずみの果実またはぶどう科のやまぶどう果実を添加して漬けるが、一部の家庭ではうるし科のぬるでの果実を添加して漬ける場合もある。演者等は、実験室で原料および漬込条件を同一にして漬けたぬるで果実添加物と漬種添加物とを比較検討した。

方法 原料葉菜は木曾郡木曾福島町産の王滝蕪を用い、漬種もぬるで果実も木曾現地産を用いた。漬込方法は原料葉菜1Kgに対し、漬種は10g、ぬるで果実は200gを加え、これに2倍重量の重石をし、5℃の恒温で4週間漬けた。各漬物処理物について、水分、脂質、たんぱく質、炭水化物および灰分等の一般成分および遊離アミノ酸、全アミノ酸を測定し、官能試験を行なった。また漬汁中の有機酸や漬汁のpHの経時変化をも調べた。

結果 製品の粗たんぱく質含有率は漬種添加物は、原料のそれより多く、炭水化物含有率は漬種添加物は原料中のそれより減少しているが、ぬるで果実添加物の場合は増加している。遊離アミノ酸は原料の王滝蕪より、漬種添加物、ぬるで果実添加物も減少している。全アミノ酸は、原料より漬種添加物の方が多く、ぬるで果実添加物は、減少している。官能試験の結果もぬるで果実添加物は漬種添加物より評価が劣る。各漬物処理物中の有機酸はクエン酸、リンゴ酸、乳酸、酢酸、プロピオン酸およびコハク酸が検出されたが、漬種処理物は乳酸が圧倒的に多いのに対して、ぬるで処理物では極めて少なく、乳酸発酵がほとんど進行しなかったことを示す。