

目的 ぞぼつゆ用の鰹節煮だし汁のとり方は、通常の煮だし汁のとり方に比べ、鰹節の削り方や加熱時間が長時間に及ぶこと、鰹節使用量が多いこと等の点で著しく異なっている。特に加熱時間については、加熱を続けている途中で専門家の間で「だしが帰る」と呼ばれる時間があり、この時にとった煮だし汁は「かえし」となじまないため、おいしいぞぼつゆができないといわれている。そこで、加熱中の溶出成分の変化が「だしが帰る」という現象と関連があるのではないかと考え、実験を行なった。

方法 厚削り鰹節を用い、「だしが帰る」といわれる時間を含む60分間まで加熱、途中で5分間隔で煮だし汁を採取、あるいは5, 10, …60分間で加熱を止めた煮だし汁を調製した。それぞれについて、有機酸（カルボン酸分析計）、遊離アミノ酸及びヒストリゴペプチド態アミノ酸（日立アミノ酸アナライザー）、5-IMP及び5'-AMP（島津HPLC）、Ca及びMg（原子吸光）等を定量した。5-IMP及び5'-AMP、Ca及びMgについては、だしがらについても、測定を行なった。

結果 測定を行なった溶出成分はいずれも、加熱時間の経過とともに一定の割合で溶出するわけではなく、増減を繰り返しながら徐々に濃度を高めていく事がわかった。しかも増減の傾向は測定した成分の間に必ずしも相関があるとはいえず、鰹節だし汁の旨味成分とされている5-IMPとMgとは相関が高いにも拘らずCaとは無相関であった。特に5-IMPが減少しCaが増加するという時間があり、専門家が「だしが帰る」という時間と、ほぼ一致していた。この事から無機質の呈味への影響が示唆された。