

目的 博多の名産である”辛子メンタイコ”（タラコ）の加工工程における、卵の形態や成分の変化と官能評価との関係を検討した。

方法 辛子メンタイコは塩蔵タラコ卵巣を調味液に浸漬、熟成加工したものである。塩蔵工程については、工場で冷凍原卵巣を解凍、水洗して計量し、発色剤を溶かした水、食塩、旨味料を加えて、5段階の回転速度で8時間（30℃）混合浸漬した後、6時間放置してザル上げ、水洗、水切りされる各加工段階の卵巣と浸漬液を採取し、官能評価と、接写、実体顕微鏡による卵の形状観察、レオメータによる物性測定、および一般成分・脂肪酸組成・塩分濃度を測定した。塩蔵タラコから辛子メンタイコ、さらに凍結する工程については、実験室において調味液や温度等の条件を検討して設定し、同様の観察、測定を行った。

結果 辛子メンタイコのおいしさは塩味や旨味、辛味などの化学的味だけではなく、舌触りの影響が大きい。粘液様で生臭さを感じた原卵は、塩蔵工程が進み塩味が加わるとともに大きな舌触りを感じるようになり、卵は張りのある球状を呈してきた。この間輪切りした卵巣の粘性は次第に低下し、硬さが増すこと、卵の灰分と塩分は増加し、粗たん白質、粗脂肪は減少するが、浸漬液では相対的に灰分と塩分が減少し、粗たん白質、粗脂肪は増加することがわかった。辛子メンタイコは塩蔵タラコに加える調味液の量や熟成時間によって味が変わり、調味液の量が多い程、また熟成日数が長い程塩味がまろくなり、旨味を強く感じるようになった。調味液が浸透することによって卵巣の重量は増加し、水分含量が増え、粗たん白質、粗脂肪、灰分、塩分は減少した。また凍結による損傷は大きかった。