

東南アジアにおける伝統的発酵食品の風味の特徴

○吉村美香*、斉藤ひろみ*、長野宏子**、加藤みゆき***、大森正司*

(* 大妻女子大、** 岐阜大、*** 香川大)

＜目的＞食品の加工・貯蔵について、気候風土の特性により、その地域での生活を維持するために、古来から伝統的に様々な工夫がなされてきた。近年の日本国内だけを見れば、流通面や保蔵技術の発達の結果、伝統食品の影が薄れてきている。しかし、日本の一部や東南アジアには、肉・米・魚・大豆・茶などの主要食糧の加工形態として様々なものが存在する。これらは、各食品の貯蔵目的からその加工法が用いられるようになったものと考えられるが、これらは合理的なものも多く、また嗜好的、食文化的にも各地域に深い関わりを持っていると考えられる。酸肉・ライスペーパー・酸魚・魚醬・テンペ・酸茶などがそれである。これらは、東南アジア各国において、呼称は変わるがほぼ同じ加工法で存在するのも特徴的である。今回は主として酸肉の製法、調理法、利用法について検討したので報告する。

＜方法＞①試料；各国で製造している伝統食品の製造元を訪問し、各製造工程段階から採取するとともに、市販品も購入した。②各伝統食品より分離・同定した細菌を用いて、モデル的にこれら伝統食品を製造し、官能所見を見ると共に分析対象とした。③各試料の風味成分、特にアミノ酸とその関連化合物について分析を行った。

＜結果＞①官能所見；最終製品および市販品を食し、合議制で評価したところ、肉特有の生臭みがなく、わずかに酸味を伴う美味なものであった。②発酵させることにより、遊離アミノ酸の増加、特にグルタミン酸の増加が認められるとともにGABAが新たに生成することが認められた。