

酒粕漬け卵“糟蛋”の微細構造

峯木真知子（青葉学園短大）

【目的】糟蛋（ザオタン）は、皮蛋や塩蛋と同様の中国特産の卵殻付加工卵で、酒粕に漬け込んだ卵のことである。あひるや鴨や鶏の卵を焼酎を加えた酒粕中に塩か酢（あるいは両方）を入れ、殻付のまま30～180日間漬けて作られるといわれており、チーズ様の珍味品で、調味料としても使われる。本研究では、市販されている中国産糟蛋を入手し、組織構造を観察した。また、製造に用いられる塩やアルコールが卵黄の組織構造にどのような影響を与えるのかを検討した。

【方法】市販の中国産糟蛋から、殻を取り除き、卵白、卵黄（外層部、内層部）を組織試料にした。1%パラホルムアルデヒド・2.5%グルタルアルデヒド混合液（pH7.4）で4℃、90分固定後洗浄し、1%オスミウム酸で後固定し、常法に従って走差型および透過型電子顕微鏡、光学顕微鏡で観察を行った。塩やアルコールの影響を検討する比較試料は、①塩②、③10%、20%塩化ナトリウム水溶液④、⑤35%、100%エタノールに20℃、7日間浸漬させた卵黄を用いた。

【結果】糟蛋の卵黄の卵黄球は丸いあるいは丸みを帯びた卵黄球、卵黄球内部の蛋白性小顆粒が卵黄球の破損により、露出していた。卵黄の外層部には板状の結晶が観察された。蛋白性小顆粒は融合したものが多かった。塩の影響により、卵黄球の形状が失われて、アルコールでは浸漬中に脂肪が卵黄より抽出され、独特の膜構造を示した。