

鯖鮓の食味に関する研究 一遊離アミノ酸について一

奈良女大

○藤本珠美 勝田啓子 丸山悦子

【目的】鯖の棒鮓は、西日本を中心に食されてきた伝統的な食品で、古くはタンパク質の供給源であった。鯖は、品質の劣化防止、魚臭除去、歯触りの改良等のため塩漬や酢漬が行われているが、これを飯と合わせると、独特の風味が醸成される。本研究では、調理した鯖鮓について、鯖の酢漬・塩漬条件および鯖・飯・昆布間のアミノ酸の移行を検討することを目的とした。

【方法】静岡県近海で捕れた生鯖の頭部、尾部、内蔵、骨及び薄皮を除去したものをを用いた。塩は鯖の重量の5～20%の濃度を用い、それぞれ所定の時間塩漬した。さらに、鯖重量の30%の米酢を用いて、所定の時間酢漬した。塩漬および酢漬した鯖に、すし飯(平成9年度新潟県産 こしひかり)を合わせ、昆布(北海道産 日高昆布)を巻いて鯖鮓を調理した。鯖鮓は、鯖部分を7部位、すし飯部分を3部位、昆布は1部位として試料とした。生鯖、塩漬鯖、酢漬鯖、すし鯖について、水分含有量および塩分濃度を測定した。また、遊離アミノ酸含有量は、生鯖、塩漬、酢漬および各部位に分けた鯖鮓について測定した。

【結果】水分は、生鯖で62.9%、塩漬鯖で52.3%、酢漬鯖で61.0%、すし鯖で57.6%であった。遊離アミノ酸は保存中に著しく増加した。鯖からすし飯へ、昆布から鯖やすし飯へ、鯖から昆布へと遊離アミノ酸の移行がみられた。特に、うま味の成分であるグルタミン酸は、昆布や鯖からすし飯に移行がみられた。生鯖では、保存によりヒスチジンが著しく増加したが、塩及び酢添加により増加が抑制された。