

ピワマスこけらずしの脂肪酸組成と発酵過程中の抗菌力

○堀越昌子 浅野登子 久保加織

(滋賀大)

〔目的〕琵琶湖の固有種であるピワマスを発酵させた「こけらずし」は、滋賀県でも狭い分布域にしか認められない珍しいナレズシである。今回、こけらずしの漬け方や分布を調べるとともに、ピワマスの脂肪酸組成と発酵過程中の抗菌力を明らかにした。

〔方法〕塩漬ピワマスを飯漬けし、10日毎にサンプリングを行った。ピワマス脂質の脂肪酸組成は、脂質抽出後ケン化し、臭化パラジウムでラベル化後、逆相系HPLCで分離定量した。抗菌力はバレイシヨ菌平板寒天培養法を開発して測定した。発酵飯を試料穴に注入後、37℃で培養し、バレイシヨ菌の生えない透明面積を測定することによって求めた。

〔結果〕ピワマスのこけらずしは、びわ町南浜地区にしか見られない発酵鮓で、正月や結婚式などに食べられる祝い食である。飯漬には御飯とともに糍、生姜が入れられるのが特徴で、11月から3月の冬期に限定して作られ、6-7週間で仕上がる珍味である。ピワマスはドコソ酸、イソ酸、リン酸、パルミトリン酸など一価不飽和脂肪酸を多く含有していた。高度不飽和脂肪酸のDHAは10%、EPAは3.5%含まれていた。発酵過程中DHA、EPAの減少はなく、酸化されずに安定であった。バレイシヨ菌を用いた平板寒天培養法は、抗菌力測定法として有効で、操作性にも優れていた。こけらずし飯の抗菌力を測定した結果、発酵の進行とともに抗菌力が増大し、ふなずし飯の抗菌力を上まわった。