

## しば漬の熟成と色調に及ぼす食塩の影響

○品川弘子\* 津久井亜紀夫\*\* 林一也\*\*\* 飯野久和\*\*\*\*

(\*帝京短大, \*\*東京家政学院短大, \*\*\*和田製糖(株), \*\*\*\*昭和女子大)

【目的】京都名産の「しば漬」は鮮やかな赤紫色を呈し、独特な酸味とシソの香りの特徴とする。既に著者らは、「しば漬」を赤紫色に染めているアントシアニン色素(AN)は材料中のナスとシソに由来すること、そして、ナスANは比較的不安定なANであるにもかかわらず、「しば漬」中では主要ANとして非常に安定化している要因の一つに食塩の果たす役割が大きいことを認めた\*1。今回は、食塩の種類および微生物学的観点から食塩添加が色調に及ぼす影響について検討した。

【方法】(1)食塩添加量(0, 4, 7%)の違いによる乳酸菌の生育度を調べるため、試供菌は大原産の「しば漬」から分離し、主要乳酸菌\*2と認められた *Lactobacillus plantarum* B5-88、および *Lactobacillus brevis* D30-29を用いた。これら乳酸菌を田村・角田改良培地に接種し、660nmにおける吸光度と滴定酸度を測定した。(2)食塩の種類の影響については、精製ナスとシソANの既知量(0.1mg/ml)をpH3.4のMacIlvain緩衝液に溶解した後、濃度が一定量になるように各種市販食塩を添加し、ハンター尺度のL. a. b. 525nmの吸光度(E 525nm)を測定した。比較のため大原の漬物工場使用の食塩についても同様に行った。

【結果】乳酸菌の生育度は、食塩濃度0%、4%は菌株本来の生育度に従い両菌とも良好であったが、これらに比べて食塩濃度7%の生育度はかなり低いことが示された。「しば漬」の色調は各種食塩の種類によって影響された。\*1 品川弘子ら：日本食品科学工学科会 45回大会発表(1998.7/31-8/2) \*2 品川弘子ら：日食科工誌, 43, 582-585(1996)