

A—81 煮出汁の研究（煮干について）

お茶大家政 吉松 藤子

1. 煮出汁の材料として，わが国で広く用いられている煮干をとりあげ，扱い方による旨味成分浸出への影響を検討するために本実験を行なった。また，価格との関係についても検討した。

2. 煮出汁の旨味成分として重要な役割を果たしている5'-リボヌクレオチドの浸出量について次の諸条件の影響を検討した。①浸水時間、②使用量、③沸騰時間、④形態、⑤一番・二番煮出汁について、⑥等級、ただし断わりのない限り煮干の使用量は水の2%、沸騰時間5分、形態は頭と内臓と中骨を除き片身に割いたもの、加熱前の浸水時間は30分とした。測定法は5'-燐酸法によった。結果に示す百分比は煮干そのものの含有量に対する比率で示した。

3. 上記の条件下では次のような結果を得た。

- ①煮干はあらかじめ浸水しておいた方が浸出率はよい。
②1, 2, 3, 5, 8%の使用量では浸出率は2%が最高で
使用量がこれより増すと浸出率は低下する。③沸騰5分
で70%近く、10分で最高に達し約90%の浸出をみた。④
全魚、片身、細切、粉末と形態を変えてみると全魚では
約50%で浸出率最も悪く、形が小さくなるほど浸出率は
よい。⑤一番煮出汁では形の違いにより浸出率に差が認
められるが、二番煮出汁ではほとんど差は認められない。
⑥価格の高いものは低いものに比べて浸出量が多い傾向
を認めた。