

より比較検討したので報告する。

2. 梅干漬，らっきょう漬は，次に記す食塩量により常法で漬けた。梅干は白塩を30%，25%，20%の3種および局方 NaCl の30%。らっきょうは10%，8%，6%の白塩で実験した。食塩の定量，Ca の測定，pH はこれまでと同様の方法で実施した。味，外観，歯切れについても評価を行なった。

3. 食塩の浸透量。梅干漬，らっきょう漬ともに食塩の使用量の高い方は，わずかながら高かった。Ca 量。梅干では局方 NaCl のものは白塩に対し，やや低かったが，らっきょう漬の間にはあまり差異はなかった。味。梅干漬では，25%，20%の白塩を使用したものがすぐれ，30%の白塩および局方 NaCl 漬は鹹味が強かった。らっきょう漬は10%では鹹味強く，8%および6%は良好であった。外観。30%の局方 NaCl および白塩の梅干漬の表面には，塩の結晶がみられたが，25%以下のものの干上がりには見られなかった。らっきょう漬は6%の場合には色が白色，10%ではうす茶色で，8%はその中間で，いずれの場合も，その歯切れはよかった。

A—91 食塩の使用量の差による漬物の性状について

埼玉大教育 山本 鈴子

1. 前報において食塩の種別による漬物の性状を調べたが，今回は前実験中，最もよい食味成績をおさめた白塩（荒塩）を用いて，その使用量の差が漬物の性状にどのような差異を生ずるかを，梅干漬とらっきょう漬とに