

A-21 魚の調理に関する研究 しめさばについて

大妻女大家政 ○下村道子 島田邦子 鈴木多香枝 板橋文代

目的 生魚の調理は、新鮮な魚の得られるわが国に発達した調理法で、独特の感触と風味が好まれており、また食塩や酢を用い、魚肉蛋白質の変性を利用した調理も多い。魚肉蛋白質の変性と食塩濃度及びpHの関係については、多くの報告がなされており、その原因についても究明されているが、しめさばの調理におけるこれら蛋白質の変性とおいしさとの関係について研究するために本実験を行なった。

方法 しめさばの塩じめの段階を中心として、食塩の濃度と時間による浸透状態及びかたさについて測定し、官能検査によって評価した。食塩はさばの3、5、10、15%のふり塩法、時間は2、6、12、20時間とし、さらに酢につける場合は生酢に1時間浸した。かたさはカードメーターを用い、食塩の定量は沈澱法によって測定した。

結果 1. さばに塩をした場合、濃度が高く、時間が長い方が放水量が多く重量は減少しており、さらに1時間酢につけ場合、3%、5%のものは重量が増加し、10%、15%のものは減少した。2. 塩の浸透状態は、2時間では内部まで浸透しておらず、6時間以上では内部まで浸透するが表層部の濃度が高い。これを酢につけると脱塩され、全体で平均化し、表層部より内部まで25%前後になっているものが好まれた。従って、塩じめの時間が短いときは濃度の高い方が好まれ、時間が長くなると低い方が好まれる傾向がみられた。3. かたさについては、塩分濃度が高く、時間が長くなる方が、かたくなったが、頭部、尾部肉の方が胴部肉よりかなり高い値を示し、部位により異なっていた。