

A-107 スンキ漬の保存期間中におけるビタミンCの変化について  
信州大教育 高野悦子 ○栗津原宏子

目的 長野県本曾地方で古くから作られているスンキ漬は、野菜類の美しい厳しい冬の間の保存食として、当地方の食生活上重要な地位を占めている。また製法の点で他の一般の漬物とかなり異なり、調味料を一切用いずに天然の乳酸菌による醗酵を利用した珍しい漬物である。このスンキ漬について、保存期間中のビタミンCの変化を測定した。長野県内でより一般的に作られている野沢菜漬（食塩6%）についても同時に測定し、両者を比較検討した。またあわせてビタミンCの安定度に関係があると思われる漬汁のpHについて、その変化を測定した。

方法 試料はスンキ漬、野沢菜漬共に市販の野沢菜を用いて12月初めに漬け込み、以後3月下旬まで一定期間毎に測定に供した。ビタミンCの定量は、葉の部分と茎の部分とに分けてヒドラジン比色法により行ない、pHの測定はガラス電極pHメーターを用いて行なった。

結果 スンキ漬は野沢菜漬に比べて還元型ビタミンCの残存率は低く、冬期のビタミンCの補給という点ではあまり効果は期待できない。野沢菜漬では、pHが上昇し始める2月末ないし3月初め頃まで15mg%程度含まれていた。また漬ける前の原料菜では葉の部分に茎よりはるかに多量のビタミンCを含有するが、漬物とした場合にはほとんど差が認められない。pHについては、スンキ漬では一貫して4.5前後でほとんど変化がないが、野沢菜漬では6位から徐々に下降し、2月末ないし3月初め頃最低の5.3となり、以後上昇し始めた。