

目的 味噌漬の起源は延喜式の未醤漬にあるといわれるように、長い歴史を持つてゐる。しかし、その生産量は全体の約7%にすぎない。これは味噌漬が漬物の大部分を占める糠漬類、大しよ油漬類と異なり解明されない面が多い事にも一因がある。そこで漬者等は味噌漬の現状を明らかにし、味噌漬生産の一助とする目的を持ち本実験を行った。ここには味噌漬の呈味成分と一般成分を分析し、味の状況を検討した。

方法 市販味噌漬を主体に、その味噌床と素材について一般成分と呈味成分を分析した。一般成分は常法により、水分、食塩、遊離糖、粗蛋白質、エキス窒素、滴定酸度について分析した。呈味成分は有機酸、遊離糖、アミノ酸について分析した。有機酸はエーテル抽出した試料についてシリカゲルカラムクロマトグラフィーとパーパークロマトグラフィーにより分別定量した。遊離糖は陰イオン交換カラムクロマトグラフィーとパーパークロマトグラフィーにより分別定量した。アミノ酸は日立製のアミノ酸自動分析装置により遊離アミノ酸を分別定量した。

結果 塩度17%前後の味噌が多く、中には約20%の食塩含量を示すものもあった。遊離糖はグルコース、フラクトース、シュクロースの存在がみられたがその大部分がグルコースであり糖組成の90%以上を占めていた。有機酸は酪酸、酢酸、乳酸、コハク酸、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸等々の存在がみられた。特に市販味噌漬はその大部分が酪酸を含んでおり異臭の原因と思われる。アミノ酸はグルタミン酸の少ないものが多く他の漬物と異った傾向を示していた。