

A-73 魚の煮物に及ぼす茶汁の影響について

お茶の水女大家政 吉松藤子 島田淳子 日立熱器具(株) 浅倉辰江

目的：昔から、小魚の煮物を作る際に、茶汁を用いることが行われており、その目的は、骨を軟かくするとともに、腥いにおいを消すととも、あるいは、その両方の効果があるとも言われている。茶汁を用いることの効果を明らかにするために、本実験では、魚の骨の軟化、および、においに及ぼす茶汁の影響について検討した。

方法：骨の軟化に関しては、まず茶汁と蒸留水で煮た魚の中骨を試料として、官能検査を行った。次に、試料をミキサーで粉砕し、9メッシュの標準篩を用いて水中で篩い分けし、残渣の量で比較した。なお、茶の可溶性成分中最も多く含まれるカテキンを分離し、その水溶液と蒸留水で煮た中骨の硬さを前と同じ方法によって比較した。においに関しては、茶汁と蒸留水で煮た魚を試料として、官能検査、および、ヘッドスペースガス法によりGLC分析を行った。その結果、両者の間に差が認められたので、その原因を検討するために、腥さ臭の成分であるイソアミルアミンの稀薄溶液に茶葉から分離したカテキンを加えてGLCを行った。

結果：骨の軟化、腥いにおいの減少の両方ともに茶汁の効果を認めた。その効果は、骨の軟化については、カテキン、特にカテキンがレートにあると推定される。また、においについては、茶汁中のカテキンに代表されるポリフェノール類と腥さ臭の主成分であるアミン類との反応によって腥さ臭が減少することが明らかになった。