

A-28 魚肉の粕漬について
大妻女大家政 下村道子

目的 魚肉の粕漬は独得の風味によつて好まれ、また、保存性のよいことも知られている。魚肉を粕漬にした場合の、漬け込み期間による食味とテクスチャーの変化を知ることが目的とした。

方法 試料の魚肉は冷凍サワラチャンクを、酒粕は練り粕を用いた。魚肉は包丁の刃がたつくらいまで解凍後、筋せんいに直角に1.5cm厚さの切り身、又は筋せんいの方向に4cmそれに直角に3cm、厚さ1.5cmの立方体にした。これらに、練り粕中の食塩を考慮して、魚肉重量の4%、又は3%となるように食塩を振り、3時間冷蔵庫に保存後、ガーゼで包み、魚肉重量の50%の練り粕に漬け込んだ。漬け込み期間は、1, 3, 7, 14, 21日間とし、焼き方はガス超高速レンジにより230℃で6分焼いた。魚肉中の水分は赤外線水分計で、食塩は食塩濃度計で測定し、還元糖はソモギネルソン法で、糖アルコールは過ヨード酸化法により測定した。焼き魚のテクスチャーをテクスチュロメーターで測り、官能検査を行った。

結果 1 漬け込み期間による魚肉重量の変化は、漬け込み初期の1~3日では値下するが、7日以降増加していた。2 魚肉の水分は、3日まででは減少するがそれ以後はほとんど変化がなかった。3 食塩は、漬け込み中に溶出するので、魚肉中の濃度は次第に低下し、粕中の濃度は高くなっていた。4 還元糖や糖アルコールは、漬け込み期間が長くなるに従って増加した。5 テクスチャーの測定では、硬さはほとんど差がなく、弾力性に差がみられた。6 官能検査の結果、14日間漬け込んだものが、味、硬さ、総合的においしさにおいて最も好まれた。