

前報で詳しく述べたが、スンヤは長野県木曾地方における葉菜(木曾菜)の漬物で次の特徴がある。①無塩漬け、②漬け上り後乾燥して保存、③漬込過程でpHの低下が見られない。④遊離アミノ酸の増加が認められない。等の特徴と研究結果が得られた。

目的、前報では木曾菜と同じ *species* の大根葉を用いて研究室レベルで漬込みを行い、その結果を報告したが、本報は、原地での漬込み過程と、同一試料を用いて研究室レベルでの実験を行い、スンヤの特性を検討する目的でこの実験研究を行った。又、スンヤの毛茛蓼学的位置付けをも明らかにしたいと考えた。

方法 漬込み条件は、前報と同じく、漬種を用い、木曾菜を試料として、原地漬込みスンヤ、研究室漬込みスンヤ(生産地と同一条件) 生葉(木曾菜)を凍結乾燥し、常法により遊離アミノ酸の定性・定量及び粗蛋白質の定量を行ない比較検討した。

結果 漬込み過程におけるスンヤの動態と、漬込終了後の乾物を分析し、以下の様な結果と問題点を得られた。①原地・実験レベルと両者の間に乾物の色差が大きい。その原因が、実験室レベルでの *Bacteria* の生態系の安定による pH の上昇によるものと考えられる。②原地漬込み過程においては、2ヶ月後あたりに *Bacteria* の生態系の変化がみられるのではないかと考えられる現象がみられた。③遊離アミノ酸の増加がみられず、一般の漬物における旨味形成過程と異っている事が、明らかとなった。④粗蛋白質値の変動がなく、遊離アミノ酸の増加がみられないことから、*protease* 活性の低い漬込み法であること、同時に有効な蛋白供給源(乾物約23%)である事がわかった。