

目的 近年食生活の欧米化、多様化にともない漬物の摂取量は減少したが、その種類は著しく増えた。先に漬物の嗜好は塩味と歯ざわりが重視されることを指摘した。一方、野菜類は栄養成分の供給源以外に独自の外観、テクスチャーと持ち色・歯ざわりなど食卓に変化をつける特徴を有する。中でも漬ける操作は材料、漬け床等や時間の歯ざわりや味を示す。本報では各種調味液における漬物について、パフケンの変化を検討することによって歯ざわりが形成されるメカニズムと組織の変化との関連性を知ることを目的とする。

方法 パフケンの抽出は三浦<sup>1)</sup>の方法に準じ、パフケンはカルボゾール修正法によりガラクセーロン酸量として測定した。

結果 食物のわたさの嗜好で最も好まれるものは野菜や漬物のような、中でも生に近い状態で「サクサク」「シヤリシヤリ」「ホリホリ」した歯ざわりで、好まれないものは魚の干物のような「カリッ」とろろ汁のような「ヌルッ」としたものであった。このような歯ざわりの嗜好は料理形態別出現数と一致した傾向がみられた。一方、漬物の歯ざわりは同一材料でも漬ける方法でさまざまであるが、各種の野菜を塩漬けした場合、パフケンの変化は材料持色の状態を示した。また、各種調味液における漬物のパフケンの変化は乳酸やカルシウム塩添加では主として塩酸可溶性パフケンの影響が大きく、酢酸やブドウ糖の添加では顕著でなかった。また、これらの添加物の影響は食塩共持下と単独時では異なる挙動を示した。漬物の歯ざわりの本体についてパフケン物質の性状などから、さらに検討をすすめている。 1)三浦, 水田: 園芸誌 35, 17 (1962).