

A 17

すんぎに関する研究(才5報)

木曾地方産数種のすんぎの栄養学的成分

共立女短大の板橋雅子

目的 従来から木曾地方特産のすんぎを、主に壬滝村のすんぎについて調べて来たが、今回は同地方の壬滝、南田、三岳の三村より現地産のすんぎ漬6件を入手し、その一般成分を分析して、個々の家の違いによる特異性を調べた。

方法 本年3月下旬、木曾菜を原料とした現地産のすんぎ漬およびその漬汁を、現地へ入手して試料とした。分析方法は、日本食品工業学会編の食品分析法(才四改訂)により、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、無機質および熱量を測定し、比較検討した。

又旨味を見るため、遊離アミノ酸を、たんぱく質のアミノ酸組成を見るため、全アミノ酸の定量をし、各試料間の比較を行なった。なお、乳酸菌数とpHとの関係の有無を知るために両者をも測定した。

結果 6件の試料の分析結果は水分90.6~93.4%、たんぱく質1.7~2.4%、脂質0.4~0.5%、炭水化物3.3~5.7%、灰分0.8~1.6%、無機質はP30.5~42.3<sup>mg/100g</sup>、Fe 0.73~2.11<sup>mg/100g</sup>、Ca10.9~184.8<sup>mg/100g</sup>、Na 16.6~50.7<sup>mg/100g</sup>、K 272~331<sup>mg/100g</sup>、熱量20.9~29.7 kcal/100gであるが、その多少は原料生葉の組成差によると思われる。漬け方による差とは考えられな。遊離アミノ酸中の旨味アミノ酸はいがれも、三岳村中村宅のものか6試料中最高値を示し、数人の被検者による味覚評価とも一致する。この結果は中村宅の漬種が、びら科木本のおみの果実であることに起因すると考えられる。漬汁中の乳酸菌数と漬汁のpHとの間には壬滝村下出宅が菌数最高 $2.2 \times 10^8/ml$ 、pH 5.0、南田村平村宅が菌数最低 $9.6 \times 10^6/ml$ 、pH 4.0が有意の関係が見られなかつた。