

——牛窓町の「イゲス料理」における米糠・食酢の効果について——

ノートルダム清心女大家政 ○今日節子・岡井球美子・高橋正信

〔目的〕: 6年来食伝承の調査をしている岡山県邑久郡牛窓町には、一種のハレの料理といえる「イゲス料理」が明治以来続いている。これは、オキウト・エゴネリなど日本各地の海草料理の製造法などと著しく異なる形のもので、イゲス(イギス)へ米糠抽出液・食酢を加え製造するものである。この方法は、長年語り・作り伝えという形で伝承され定着している。今回は食伝承調査の一つの過程として、本地域のイゲス料理製法に科学的手法を取り入れてその物性を解析してゆくと共に、伝承されてきた背景を知ろうとした。

〔方法〕: 牛窓町古老5名の協力の下で、当地でのイゲス料理を製造すると共に、実験室において米糠・食酢の添加効果を、物性は物性解析IPシステム(飯尾電機製)で、各ミネラルはプラズマ発光分光分析機(Beckman製:DCP)で定量して検討した。

〔結果〕: A)米糠抽出液の添加効果を調べるため、米糠抽出液濃度を変化させてイゲス料理を作ったところ、米糠3%以上の抽出液を加えた場合、牛窓町でのイゲス料理と同程度のものの製造が可能であった。これは、イゲスのゲル化を促進するため、米糠抽出液中のある物質が機能していることを示す事実であった。B)そこで、その物質を解明するために、米糠に多く含まれているフィチン酸を用いて添加効果を調べた。フィチン酸ナトリウム塩(Sigma社)をイゲスに加えられたところ、 $\text{pH}=7.0$ で0.1~0.2%のフィチン酸ナトリウムでほぼ同様のゲル化を示した。C)食酢1~2%の添加によりイゲスの可溶性が促進された。以上の結果は、米糠抽出液・食酢を加えるという牛窓町でのイゲス料理製造法が、イゲスの物理的性状を経験的に踏まえたもので、特にゲル化に役立っていることを裏付けるものであった。