

目的 魚の種類と調理方法との関係について調べ、特に魚の脂肪含有量と調理方法との関連について検討し、脂肪がおいしさにどのように影響するのかを明らかにすることを、目的とした。

方法 試料の魚は一般に加熱して食するものを選び、脂肪含有量の多いものとしてブリ、ウナギ、サンマを、比較的少ないものとしてサケを用いた。試料の調製は①1.5%の塩をして10分後焼く、②水煮、③1.5%の塩水で煮るとした。魚肉は背肉と腹肉に分けて、水分と脂肪を測定し、カードメーターにより硬さの測定を行った。脂肪はBLIGHらの方法により、硬さは加熱後1時間放置し魚肉の温度を20℃にした後測定した。

結果 ブリを加熱した後の脂肪は多いものからあげると焼く、塩煮、水煮の順であり、水分はこの逆であった。硬さは硬い順に焼く、塩煮、水煮であった。ウナギでは脂肪、水分共に加熱の方法による差はほとんどみられなかった。また硬さにおいても焼く、塩煮、水煮の間に大きな差はなかった。実験に用いたブリとウナギの生肉の脂肪含有量はそれぞれ10%と15%であり、加熱によってブリでは1~4%増加していたが、ウナギでは1~2%の増加のみであった。ブリの焼き加熱では他の加熱方法に比べて水分の減少が甚だしく、逆に脂肪の増加の割合は大きくなったが、ウナギでは加熱方法による影響はわずかであった。この理由のひとつとしては、魚肉組織のちがいが考えられる。サケとサンマについても同様の実験を行い、比較検討している。