

目的 野菜類は漬物に加工することによって生野菜の青くさ味やあくが除去され、しかも生とは異なる独自の菌ざわりや風味をもつ食品となる。また、わが国における漬物は欧米のものに比べ、きわめて多様多様で食卓構成の中でもその菌ざわり・風味・塩味によって重要な役割を果たしている。そこで、同一素材でも漬け方法などを変化させるとさまざまな菌ざわりを示す漬物ができると考えられるきゅうりと大根を用いて、漬物調製時における菌ざわりの形成に影響を及ぼす要因について比較検討を行った。

方法 ペクチンは三浦らの方法¹⁾で抽出し、カルバゾール法で定量した。ペクチンの定性はイオンカラムクロマトグラフィー、ゲルろ過法²⁾で、また、微生物叢はプレートカウント法、食塩含量は堀場SH-7形食塩濃度計を用いて、水分量は乾燥法で測定した。

結果 漬物は副原料の配合割合、漬け方法などで同一素材でも菌ざわりが異なるが、主な要因として原料の水分、食塩添加濃度、生酸量、温度、微生物叢などとの関連が見出された。きゅうりの浅漬とピクルスとではペクチン含有率が著しく異なり、また、ピクルスではペクチンの低分子化、低メトキシル化が顕著であった。漬床の酸添加はペクチン含量低下にともなう組織の軟化が促進するが、カルシウム塩の同時添加によってペクチンの変動がある程度抑制された。食塩含量は浅漬で1.9%、ピクルスで0.5%、水分含量は89%と94%であった。微生物叢は特に浅漬に乳酸菌や酵母が認められた。一方、大根のたくあん漬とべったら漬とではペクチン含有率の顕著な差はみられなかったが、食塩含量が2.9%~6.0%と3.0%、水分含量は81%と73%であった。ペクチンの性状や微生物叢等についてはさらに検討中である。1) 園芸学誌 31, 17 (1962) 2) 食品工誌 24, 16 (1977)