

漬け込み中のアミノ酸および核酸関連物質の動態について

東京学芸大教育 伊東清枝 桜井映子 ○福家真也

(目的) ベニザケの鰯漬けは、塩じめしたサケに米鰯を混ぜ低温で熟成させて製造する東北および北海道地方の郷土食である。その特色は、漬け込みによりサケ本来の味に加えて米鰯に含まれる酵素の働きにより独特の風味が醸成され、きわめて美味になる点である。本研究の目的は、自家製の鰯漬けを製造し、熟成期間中の呈味成分の動態を詳細に調べることにより、特有の風味の本体を解明することにある。

(方法) ベニザケを三枚におろした後小片に切断し、17%の食塩を加えて4時間塩じめした後、14%の米鰯(長毛菌製鰯)を混合して15°Cで25日間漬け込みを行った。この間、5日間毎に試料を採取し、常法に従ってエタノールエキスを調製した。遊離および結合アミノ酸は加水分解前後のアミノ酸を日立835型自動アミノ酸分析計で、核酸関連物質は島津高速液体クロマトグラフLC-3Aを用いてそれぞれ分析した。

(結果) 遊離アミノ酸は経日的に増加の傾向を示したが、0～5日目および10～15日目にかけての増加が著しく、Lys, Leu, Ala, GluおよびValが顕著な増加を示した。結合アミノ酸の経日的な増加は、遊離アミノ酸と同じ傾向にあったが、増加が著しかったのはGlu, Asp, LysおよびGly等であった。15日目以後の遊離アミノ酸含量は市販品とほぼ同レベルにあったが、結合アミノ酸は市販品に比べ少なかった。核酸関連物質としては、ヒポキサンチンとイノシンが認められた。漬け込みにより前者は徐々に増加、後者は徐々に減少した。市販品ではイノシン含量が著しく少く、分解がかなり進んでいるものと考えられた。