

目的 長野県木曽地方特有のすんきは前年に漬けた製品の乾燥物(乳酸菌を含む)を漬種として王滝蕨の葉部に添加して漬け、乾燥保存し、年間を通じて保存食として供食している。演者等は、乳酸菌源として漬種の他にプレーンヨーグルトやピッフルスターターを添加した製品や乳酸そのものを添加した製品を何種類か試作した。今回、それらの製品の一般成分分析を行ない、各種の乳酸菌源を使用したすんき漬製品の保存食としての価値を検討した。

方法 王滝蕨、ミズナおよびギシギシを原料とし、漬種、プレーンヨーグルト、ピッフルスターターおよび乳酸で漬けた各製品について、それぞれ水分、たんぱく質、脂質、炭水化物および灰分に関して、日本食品工業学会編食品分析法に基づいて分析し、水分以外の成分について相対的含有率を算出し、コントロールとしての原料葉菜のそれらと比較した。

結果 王滝蕨を原料とした場合は、各種添加物処理製品のたんぱく質の相対含有率は、すべて原料中のそれより大きい値を示す。この事実は乳酸発酵により主として炭水化物が消耗されるためと思われる。特に添加物がプレーンヨーグルトの場合が顕著で、このことはヨーグルト自身がたんぱく質を含むだけでなく、その含む乳酸菌の発酵能が大であるためと考えられる。原料が野草のミズナおよびギシギシでは、漬種添加処理の場合、生体組織が脆弱なミズナではたんぱく質の減少が著しく、組織の強靱なギシギシではその逆であることが知られた。結論として生体組織の比較的強い葉菜はすんきとして保存食化できることが知られた。