

目的 ヒトツバタゴはモクセイ科の落葉高木で9~10月に青紫色の実が成る。自生樹は少ないが全国で植栽されており、果実は独特のさわやかな芳香とわずかな渋味を持つ。この果実を食物として有効利用する目的で、果実の一般成分分析ならびに酢漬の加工を試み、果実の処理方法・貯蔵期間中の浸漬酢の性状変化と嗜好について検討した。

方法 果実及び種子の成分は水分(常圧乾燥法)・タンパク質(ケルダール法)・脂肪(ソックスレー抽出法)・糖質(ベルトラン法)・灰分(直接灰化法)により測定した。酢漬は果実25g(約18粒)を(A)果肉と(B)種子とに分け、一方(C)果実に針穴をあけた物の3種類につき、それぞれ100ml容褐色瓶に入れ穀物酢を加え50mlとし、5℃の冷蔵庫及び20±2℃の室温で一定期間(90日間)漬け込み、開瓶後、果実部と浸漬酢に分け各試料につき、色調(測色色差計)・糖度(屈折糖度計)・総酢量(アルカリ滴定法：酢酸量)・pH(電極pHメーター)・全窒素量(全窒素自動分析装置)・比重(ピクノメーター)などで定量すると共に、官能検査(2点嗜好試験法・順位法)を行った。

結果 (1)果実の成分は主に糖質(48.44%)と水分(46.56%)であり、種子の成分は粗脂肪と粗タンパク質がかなり多いことが判った。(2)浸漬酢の特徴は、(針穴)果実酢では酸味がやや弱く総窒素量は経日的に減少傾向を示すが、糖度は平均90%で高く、ピンク系の色調である。飲物用に最適で、香り・甘さ・味・総合に有意に好まれた。種子酢では酸味が他の浸漬酢よりも強く、全窒素量の増加が著しく、糖度は平均65%で低い。マヨネーズソース用に最適で、おいしさ・総合評価に有意に好まれた。果肉酢は色調が濃赤色系の酢であるが、官能検査での評価はやや劣った。(3)保存法別(冷蔵・室温)の測定値の差は僅少であった。