

目的 木曾地方独特のすんきは前年に漬けた乾燥すんき(漬種)を乳酸菌源として漬けるが、漬種の他、ズミの果実を添加した場合の方が良好な製品が得られる。ズミの果実には、各種糖や有機酸を含むので、これらが乳酸発酵に影響を与える結果であると考え、糖添加については既に報告したので、今回は各種有機酸を添加した場合の、乳酸菌の消長、製品の旨味等について検討し、良好なすんきの製造を目的とする。

方法 玉滝蕨を原料とし、60℃、5分の条件で湯通ししたものを各500gに漬種各5gを均一に混ぜ、それぞれリンゴ酸およびコハク酸各1gを水10mlに溶解して添加し、別個のポリ容器に入れ、漬込量の2倍重量の重石をし、5℃に10日間漬けた各製品の乳酸菌種を、凍結乾燥物について粗タンパク質含量、遊離アミノ酸含量を定量し、また漬汁のpHを測定した。また、比較として漬種中の乳酸菌を測定すると共に漬種のみ添加については、原料玉滝蕨の殺菌処理物(紫外線照射)と未殺菌物とについて同様の測定をした。

結果 すんき漬の長所である粗タンパク質残存量はリンゴ酸添加物、漬種のみ、コハク酸添加物の順に減少し、遊離アミノ酸含量は漬種のみ、リンゴ酸添加物、コハク酸添加物の順である。旨味アミノ酸総量はリンゴ酸添加物、漬種のみ、コハク酸添加物の順であるが、官能試験の結果はリンゴ酸添加物、コハク酸添加物、漬種のみであり、すんきの旨味は、アミノ酸のみでなく、有機酸によっても左右されるものと思われる。なお、すんきの特徴は低温下に増殖可能な乳酸菌の生産する乳酸によるpHの低下により雑菌の繁殖を抑制することにあるが、有機酸添加により、漬込初期にこの目的が達せられると知られた。