

目的 ねぎ類の発酵漬物はらっきょう以外に類例がないようである。今回、演者等はあいさいなぎを試料としてすんき漬の技法を用いて漬込み、その漬物としての可能性の有無を検討した。

方法 あいさいなぎを、りん茎に相当する白身部分と葉部の青身部分とに分け、それぞれ、低圧紫外線による殺菌処理物と未殺菌物との各20gずつをそれぞれ12個計24個づつに乳酸菌源としてすんき乾燥漬種2gを加えたものを12個、*L.plantarum*のみを含むビツクルスターター14mlを加えたものを12個、それぞれポリエチレン袋に入れて、それぞれの種類別にホーロー容器に入れ、漬込量の2倍重量の重石をして漬込み、漬込後4日間経過毎に取り出し、生菌数、乳酸菌数および漬汁のpH値を測定し、漬込後12日経過後の処理物についてはそのほかに、遊離アミノ酸含量の測定および官能検査を行った。

結果 (1) 漬期間の経過に伴う生菌数および乳酸菌数の消長は、青身部分は未殺菌原料も殺菌原料も菌数が増加しているが、白身部分は8日経過時に一旦減少し、その後増加を示す。白身部分におけるこの現象はねぎ類に含まれる殺菌性のアリシンによる影響と考えられる。(2) 漬汁のpH値は漬期間4~12日を通じて4.2~4.8の値を上下し、大差がない。(3) 遊離アミノ酸の総量は原料および漬込2日経過後の測定値であるが、青身部分も白身部分も、漬種およびビツクルスターター添加物共に稍増加し、発酵効果を示すが、大きな有意差は見られない。(4) 官能試験の結果は漬種およびビツクルスターター添加物共に、白身部分が青身部分より評価された。結論としてねぎ類の白身部分は漬物化が可能である。