

目的 美味しいメめ鯖は、家庭でも手軽に調理が出来るため調理書にも多く取り扱われている。しかし塩メめ処理の塩分量や時間、その後の酢メめの時間の方法は種々あり、不明確なものも多い。又実験的にとりあげられているものについては、短時間処理は、余り検討されてはいない。そこで短時間と調理が行われている方法について検討してみることにした。条件は、塩分3、5、10%に対する、塩メめの時間と酢メめの時間における旨味への影響をしらべ短時間処理でも十分美味しいメめ鯖を得ることを確かめた。

方法 1) さばの塩メめと酢メめの条件: NaCl 3%、5%、10%の試料を30分、60分、1時間、2時間、6時間、1晩、酢メめの30分、60分、120分。2) 1)の試料を3種ずつ組み合わせ、エソフエの対比較法を用いた官能検査を行った。評価は、身のしまり方、生臭み、酸味、旨味について5段階評価で行った。3) さらにこれらの試料について、PH、塩分量、重量減少率、分離液量、酸度、かたさなどについて測定し、官能検査との関係を探った。

結果 塩分3%では1晩おくことで酢メめか短時間でも身がしまつて味が良いとされた。酸度は長時間位で高くなった。5%の塩分では、1晩と1時間塩メめの身のしまり具合は変わらないが何も処理しないものより有意に好まれた。又酸度においても時間経過と関係なく3%のときより酸度が高くなった。このことより3%より少し塩分処理を多くしたとき、5%では1時間の処理でも美味しいメめ鯖が得られることが確かめられた。