

目的 わが国の伝統的食品である「たくあん」は、独自の風味と歯ごたえをもつ特色ある食品で、日本の食文化の中核をなす一つといえる。とくに米作を中心として展開される日本農業の中で、その副産物である糠を有効に利用した糖づけ技術が確立したことは極めて注目される事柄である。「たくあん」の歯ごたえは原材料には見られないもので、糖づけによつて特異的に得られるもので、このような歯ごたえをもつた食品は、最近好まれなくなつたものの、嚙むという動作を通じて物理的かつ心理的にも人間の発育を健康に促すものの一つといえる。本研究は「たくあん」のもつ形質に与える糠の作用を理論的に解明することを目的として、主に糠の脱水作用に関する要因について検討した。

方法 「ダイコン」の脱水速度は重量法、ペクチン質の抽出並びに分画は三浦らや金子らの方法で、食塩濃度は堀場SH-7食塩濃度計で測定した。

結果 先に、漬者らは糠抽出液によつて特異的に大根が脱水されることを見出し、この場合、試料の脱水量が直線的に増大することを認めた。この要因として、糠中に含まれる食塩(0.2%)の影響が考えられたが、0.2%食塩溶液中での脱水は全く認められなかった。しかし、糖抽出液を同時添加することによつて脱水が認められたことから、糠に脱水を促進する作用のあることが考えられた。また、糠の脱水作用は歩留りの高い糠でより効果的であった。その要因の一つとして、糠中の脂質が考えられ、米糠油の添加量によつて脱水状態の異なることが認められた。その他、糠中の繊維・蛋白質・糖質等が脱水作用に関与することも推定された。この場合のペクチン質との関係についても検討中である。