

郡山女大家政 ○会田久仁子 角野 猛 山田幸二  
全北大教育 黄 鎬觀 柳 大河

目的 塩辛は日韓に共通した伝統食品であるが、日本の場合、食嗜好の変化および公衆栄養学的観点などから低塩化が進んでいる。一方、韓国においては塩辛はキムチの副材料として生活に密着した食品となっているが、日本と同様、低塩化傾向も認められる。今回日韓の変容しつつある塩辛の全体像を把握することを目的として、NaおよびKの定量を行い、知見を得たので報告する。

方法 日本産塩辛は1990年10月に郡山市内で購入したイカ等の塩辛14検体、韓国産塩辛は1990年8月にソウル市およびその近郊で購入した魚の内臓、アミ、グチ、貝等の塩辛45検体である。また、キムチおよび浅漬等の漬物についても検討した。NaおよびKの定量は炎光法により行った。

結果 1.日本産のイカおよびカツオの塩辛のNaおよびK含量はそれぞれ平均1838mg/100g、183mg/100gおよび5969mg/100g、87mg/100gで、Na/Kは10.0および68.6であった。2.韓国産のアミ、グチ、貝の塩辛のNa含量はそれぞれ平均9255mg/100g、7281mg/100gおよび6950mg/100gと日本産より多かった。Na/Kは23.1~74.2であった。魚の内臓の塩辛はNa含量が少なくNa/Kは15.8と低かった。3.韓国産の白菜キムチのNa含量は平均617mg/100g、K含量は248mg/100gで、Na/Kは2.5であった。4. Na含量より換算したNaCl濃度は、日本産イカおよびカツオの塩辛は平均4.7%および15.2%、韓国産のアミ、グチ、貝および魚の内臓の塩辛はそれぞれ平均23.5%、18.5%、17.6%および7.5%であった。