

目的 塩辛は日本と韓国の共通した伝統食品であるが、日本においてはその製造法は簡易化し伝統的な製法や味が失われつつある。一方、韓国においては塩辛は食生活と極めて密着した食品で、その消費量も多い。演者らは日韓の塩辛の全体像を把握することを目的として一連の調査を行っているが、今回両国の塩辛の遊離アミノ酸組成を分析したので報告する。

方法 実験に用いた日本産の塩辛は市販のいか、かつお等15検体、韓国産の塩辛はソウル市内のデパートおよび市場等で購入したいか、魚の内臓、グチ、アミ、貝等の30検体である。遊離アミノ酸組成の分析はアミノ酸自動分析計（日立レ-8500型）で行った。

結果 1) 両国産塩辛ともグルタミン酸量が最も多く、日本産のいか、韓国産のいか、魚の内臓、アミ、グチ、貝の各塩辛の平均値は779mg～1129.4mg/100gであった。検体別に見るとグルタミン酸の変動は大きく、韓国産の魚の内臓の塩辛の場合363.5mg～1629.4mg/100gであった。なお、日韓両国産のいかの塩辛の場合、グルタミン酸量が遊離アミノ酸総量の約30%を占めていた。2) 種類別にみると日本のいかの塩辛はグルタミン酸、ロイシン、リジン、アルギニン、グリシンが多かったが、韓国産の場合リジン、アルギニン量は日本産の50%程度であった。3) 魚の内臓、アミ、グチの主な遊離アミノ酸は共通性があり、主な6種はアスパラギン酸、グルタミン酸、アラニン、ロイシン、リジンであった。