

魚醬の風味におよぼす茶の効用

○大森正司\* 小笠原立子\* 斉藤ひろみ\* 長野宏子\*\* 渡辺多津子\*\*\*

田中直義\*\* (\*大妻女大, \*\*岐阜大教育, \*\*\* 共立女子短大)

〔目的〕東南アジアには伝統的に伝わる発酵食品がある。無塩のものとしては小麦粉発酵食品である饅頭、包子、肉の発酵食品であるウエッターチン（ミャンマー）、ネムチュア（ベトナム）などがそれで、有塩のものとしては魚醬（ニョクマム、ベトナム）や日本のショツツルなどが知られている。魚醬は日本の醤油の前身とも考えられ、非常に美味なものであるが、反面臭気が特徴的で強く、嗜好性も大きく分かれてしまうのが現状である。本研究では、これら魚醬に茶を応用することにより風味改善を検討し、知見を得たので報告する。

〔方法〕いわしを用いて魚醬を製造した。いわしは各区3尾を用い、内蔵ごと使用したものと内蔵を除去したものの二通りとし、1.5ℓの水を加えた。これに茶葉を重量の10%及び20%添加のものとし、食塩は全区とも20%とした。これを経時的に取り出して、官能検査を行うと共にアミノ酸含量、香气成分含量の変化を測定した。アミノ酸はOPA法によるHPLCで、香气成分はSDE法により行った。

〔結果〕1. 製造した魚醬について官能検査を行ったところ、味についてはいずれも好まれていた。香臭気については好き、嫌いがほぼ同数であったが、茶を用いた方がより好まれる結果であった。2. グルタミン酸やアスパラギン酸は漬け込み期間が長くなると、各実験区とも減少することが観察された。又、アルギニンなどは増加の傾向として示された。3. 香臭気成分としては、茶を用いることにより、香气成分全体量が減少し、茶の効果が認められた。