

鯖鮓の食味評価に関する研究

丸山悦子・○佐藤真実・藤本珠美・勝田啓子
(奈良女大)

【目的】 鯖の棒鮓は全国各地に伝わる郷土食であり近畿地方の各地で祭りの日につくる行事食でもある。今回は鯖鮓を調製することによって、風味の発現が何に起因するのかを明らかにすることを目的とした。

【方法】 鯖は静岡県近海から入手し、生鯖の頭部、尾部、内蔵を除去し、塩じめ、酢じめ後、すし飯を合わせ、棒鮓を調製した。部位別に塩分、pH、TBA値、POB値、粗たんぱく量、遊離アミノ酸などを定量した。またレオメーターにより破断特性を測定した。

【結果】 鯖を食塩、食酢を用いて塩じめ後、酢じめすることにより、TBA値、POB値が減少し、特に食酢により脂肪の酸化が抑制された。遊離アミノ酸は時間経過により増加がみられた。官能検査では、10%食塩に4時間、30%食酢に2時間浸漬したしめ鯖を用いたものが総合評価で最も好まれた。