

成田美代、○磯部由香

(三重大)

目的 我が国に現存する数少ない馴れずしの一つであるふなずしをとりあげ、熟成過程における一般成分の経時的変化について検討を行い、魚と飯との間の栄養成分の移動、各種成分の消長から馴れずしとして完成する過程を解明し、ふなずしの食品としての価値を確認することを目的とする。

方法 塩漬けふなを購入し、実験室にてふなを飯に漬けこみ、実験用ふなずしを作成した。1ヶ月ごとにサンプリングを行い、魚肉、卵巣、飯について、pH、水分(乾燥重量法)、灰分(乾燥重量法)、タンパク質(ケルダール法)、脂質(ソックスレー法)、糖質(フェノール硫酸法)、およびアミノ酸(HPLC)について分析を行った。

結果 水分は魚肉・卵巣において徐々に減少した。タンパク質は魚肉においてわずかに減少したが、飯においてはわずかに増加した。脂質は個体差が大きく、魚肉、卵巣での変化は明確でなかったが、飯ではわずかに増加した。灰分は魚肉と卵巣においては共に減少し、飯では増加する現象が見られ、特に塩漬けふなから1ヶ月めの試料において、ふなから飯への移行が顕著に見られた。総アミノ酸量は魚肉・卵巣・飯のいずれにおいても増加が見られた。ほとんどのアミノ酸は熟成中に増加したが、グルタミン酸、アルギニンは熟成期間を通して著しく減少した。