

【目的】 さばなれずしは、滋賀県や福井県の「鯖街道」の道中筋で古くからつけられてきたなれずしのひとつである。貴重なタンパク質源である塩さばを飯とともに漬け込み、発酵させることで、保存性を高めるとともに、独特の風味を持つ食品に加工したものである。さばをなれずしにすることにより、さばを骨ごと食することができ、発酵により付加される栄養的価値も期待される。今回は、大学生を対象に、さばなれずしに対する嗜好調査を行い、現在の若者にどの程度受け入れられる味であるか調べるとともに、今後、なれずし文化を伝承していくうえで嗜好の面からの課題についてその成分分析から得られた結果をもとに検討した。

【方法】 さばなれずしは、滋賀県朽木村で漬けられた数種類を購入して用いた。また、購入後、真空パックのまま冷蔵、あるいは冷凍にて保存し、特に脂質成分の変化を調べた。さばなれずしの嗜好調査は、大学生 111 人を対象に、2000 年 11 月に実施した。

【結果】 さばなれずしの成分で注目されたのは、灰分の含量であり、骨ごと食べることのできる有用な食品であるといえた。塩分濃度や酸度は、漬け込み桶によって差があったが、塩分濃度は、ほぼ食品成分表に掲載された塩さばと同程度であった。真空パックをして冷凍しておく、数ヶ月はその成分に変化はなかった。特に、脂質の変化はほとんどなく、過酸化価も 15meq/kg 程度で変化しなかった。嗜好調査では、さばなれずしの酸味と塩味が特に好まれていなかった。なれずしを食べた経験のある人ほど、さばなれずしに対する嗜好性が高く、味や口ざわりに対しての評価が高くなっていた。生臭みは好まないが、独特の香りを好む傾向もみられた。