

異なる香味特性を持った糠味噌を用いたイワシ糠炊きの評価

○宮崎泰幸・河邊真也・大平未波・松本小恵理・臼井将勝（水産機構水大校）

日本水産学会（東京）

・（株）ナノクス 米澤裕二・最上賢一（丸福水産株式会社）

H31.3.27 発表 要旨

・波多野淳子・矢野寿美子・木村康子・木村 洋（北九州小倉・糠床糠炊き研究会）

【目的】 煮魚調理において糠炊き（コメ糠あるいは発酵糠味噌を加えて調理）にすると、トリメチルアミンや脂質酸化物などの魚臭成分を抑制する効果がこれまでに認められた。しかし発酵糠味噌の香気が糠炊きの評価に大きく影響を与えることから、調製方法の異なる発酵糠味噌を調製し、それぞれの香気成分を分析するとともに、それらを用いてマイワシ糠炊きを調製し、官能検査を行った。**【方法】** 酸素および窒素ナノバブル水ならびに通常の水を用いて、それぞれ水分等流儀の異なる2種類（A,B）の伝統的糠床調製法に従って合計6種類の発酵糠味噌（酸素床、窒素床および対照床の各2種）を8週間の熟成期間で調製した。それぞれの発酵糠味噌で、きゅうり漬物を調製し官能検査を行うとともに発酵糠味噌の香気成分を固相マイクロ抽出によるガスクロマトグラフィー質量分析装置で分析した。さらに、それらの発酵糠味噌を用いてマイワシ糠炊きを調製して官能検査に供した。**【結果】** きゅうり漬物の官能検査では酸素床は苦味・酸味が弱く薄味であるとの傾向を示したが、その他の床4種はそれぞれ異なる特徴を示し、フルーティーで酸味の強い対照床 Bが高評価であった。香気成分分析では良い糠床の香気指標として知られる C₅, C₇ ラクトンが酸素床 A および窒素床 A では対照より多かった。糠炊きの官能検査では、窒素床 A は生臭く複雑な味、酸素床 A は甘い香りが弱い、対照床 A はこく味・刺激が弱い、窒素床 B はジューシー、酸素床 B は最も好まれ、対照床 B は最も生臭い特性を有することが描出できた。糠味噌として最も高評価であった対照床 B で調製した糠炊きは最も生臭く、刺激臭が高くさらに柔らかさに欠ける傾向が認められ、糠味噌とそれを用いた糠炊きの評価は必ずしも一致しなかった。