

3) 鮎寿しの保存状態における変化

吉岡 剛

【目的】一般的に、鮎寿しは樽から取り上げた状態が最もおいしいとされている。しかし、食べ頃の期間は短く、加工業者の間では食べ頃の鮎寿しを真空包装して冷蔵し、適宜販売している。そこで、鮎寿しの異なる保存状態での変化を知ることにより、食べ頃の鮎寿し供給を目指す。

【方法】供試魚は平成9年3月19日に塩切り（塩漬け）を行い、平成9年8月5日に本漬け（飯漬け）を行った。その際、樽内の発酵状態の均一化を図るため、容量10ℓの小型の樽を使用し、3尾ずつ3段に重ね一樽9尾を漬け込んだ。

その樽を平成10年1月20日に試験開始時に2尾、真空包装して冷蔵（4℃）に2尾、真空包装して冷凍（-18℃）に2尾、残り3尾はそのまま樽にて発酵（常温）、の4区に分けた。真空包装をする際には発酵した米にて魚を包むように、鮎寿し米を魚と同量程度使用した。

測定は、発酵の変化の指標であるpHと乳酸量（鮎寿し米を測定）、および試食による官能検査（測定項目：骨の硬さ、肉質、歯ごたえ、香り、塩味、酸味、総合評価）を試験開始時、1ヶ月後の平成10年2月19日、2ヶ月後の平成10年3月20日に行った。

【結果】鮎寿しの保存温度ごとのpH、乳酸量の変化を表1に示す。一般的に鮎寿しは発酵が進むとpHは低下、乳酸量は増加する傾向にある。1ヶ月後のpHが全ての保存区において低下しているが保存区間の差は認められなかった。2ヶ月後の乳酸量についても全ての保存区において低下が見られたが保存区間の差は認められなかった。

図1に官能検査結果を示した。1ヶ月後・2ヶ月後ともに、ほとんど試験開始時と同じ傾向を示した。骨の硬さ・肉質では、柔らかくなる方向、香りは良くなり、総合評価も良くなった。特に香りの項目では、1ヶ月後・2ヶ月後とも少しの差であったがそのまま樽に置いておくものが良好のようであった。しかし、2ヶ月程度では各区間の差はほとんど認められなかった。これは、鮎寿しを取り上げた時期が早かったおそれがあり今後さらに遅くまで漬けたもので比較する必要があると思われる。

表1. 鮓寿し米の保存温度ごとのpHおよび乳酸量の変化

測定項目	pH	乳酸量
試験開始時	3.90	22.83
常温1ヶ月後	3.78	21.74
冷蔵1ヶ月後	3.79	23.38
冷凍1ヶ月後	3.80	22.38

測定項目	pH	乳酸量
試験開始時	3.75	24.78
常温2ヶ月後	3.74	19.85
冷蔵2ヶ月後	3.75	20.95
冷凍2ヶ月後	3.76	19.40

乳酸量は(mg/g)で示す。

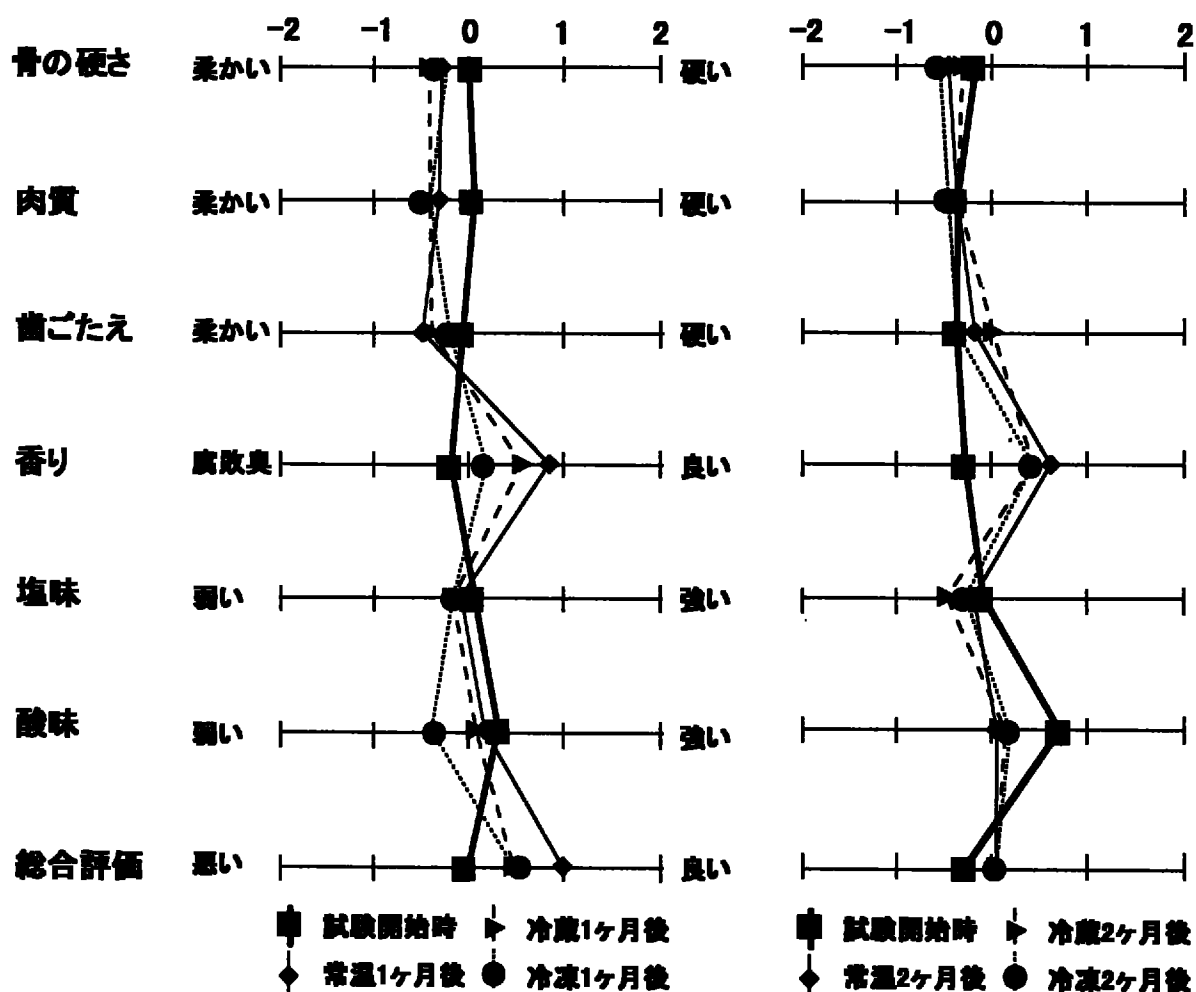


図1. 鮓寿し保存温度ごとの官能検査結果

右図の測定項目ならびに状態(柔らかい、硬い等)は左図と同様である。各プロットは測定項目ごとの平均値を示す。