



■ 21 ■

# Dr. 大迫の水産加工学

## 素材を生かす食品づくり

エタリの塩辛は15%程度の比較的高い塩分を有するが、そのまま食べてもそれほど塩味は強くない。口に入れるとほんのりと魚のおいがし、かむとマツタリとした独特な味が口に広がる。

私は過去にエタリの塩辛を分析したが、その時、エタリの塩辛のような地域限定の伝統食品においても、他の幅広く流通している伝統食品と同様に古来の経験的な知恵に基づいて作られているのだと知って感動した。

## エタリの塩辛②

# 衛生的な発酵食品でアミノ酸も豊富

## 一般生菌数はごくわずか

すなわち、調査した10種のエタリの塩辛において呈味成分(味をかもし出す成分)で最も多く全体の50%、うま味

値は市販のイカの塩辛の2倍である。中でもうま味にとつて最も重要なアミノ酸の一つとされるグルタミン酸は10倍にも増えていた。遊離アミノ酸は、呈味性の違いによって大きく「うま味」「甘味」「苦味」の3種のアミノ酸に分けられるが、エタリのは原料に適さない旨を述べるの塩辛では苦味アミノ酸が最も多く全体の50%、うま味私が実際に高脂肪分の原料を

は菌が確認できなかった。ころみの表面に油分が浮いてきているのは生の魚に近い。すて、空気と広い面積で接触していたためと思われる。エタリの塩辛では魚体を丸ごと発酵させる上、樽(たる)にしっかりとふたをするため、外気と遮断されるのであろう。

また、先に述べたマツタリとした塩辛の味は、比較的高い脂肪分の影響もあるだろう。さらに脂肪中に含まれる脂肪酸を分析したところ、機能性物質としてサプリメントに用いられているEPAとDHAがそれぞれ約15%もの含量で含まれていた。これらの値はイカの塩辛の場合、あり得ない数値である。また、塩辛の親戚である魚醤油においては、これらの脂質はもろみ(かす)と一緒に廃棄され、自分ができるか自信はないが、調理法は「エタリの塩辛愛好会」のホームページに掲載されているのでそちらをご参考いただきたい。なお、第20回同会の竹下敦子氏に多大なるご協力をいただいた。ここに感謝申し上げる。

ある遊離アミノ酸は、原料と比較して平均5倍も増えており、最も多いもので塩辛100g中に1gもあつた。その

と甘味アミノ酸はそれぞれ20%だった。エタリの塩辛が有する複雑な呈味はこれらアミノ酸のコンビネーションによるものであろう。

一方、腐敗の指標となる一般生菌数は、腐敗初期の指標が1g中に10万個といわれるが、意外にも全く脂焼け臭がなかった。恐らく私が作った魚醤油は、原料を細かく砕いた後に発酵させたため、も

エタリの塩辛は一般的な塩辛と同様、ご飯のおかずとして食べる他、料理研究家の方々が中心となってさまざまな食べ方が推奨されている。私がご協力をいただいた。ここに感謝申し上げる。



大迫一史氏 東京海洋大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまほこし、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油(しょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。



エタリの塩辛

(毎月2回掲載)