

近海産のアマダイを味噌床に漬け込み20℃の恒温室内で48時間経過後、うま味の成分である遊離アミノ酸量を測定、魚肉および味噌床中の遊離アミノ酸量と比較しました。

アマダイ生肉を味噌漬にすることにより、Glu(グリシン)、Leu(ロイシン)、Asp(アスパラギン)、およびArg(アルギニン)などの遊離アミノ酸が著しく増加する。
 これらはいずれも漬け込み中に味噌床から移行したもので、短時間の漬け込みにおいては従来考えられているような魚肉の脱水による濃縮や、味噌床中のプロテアーゼの作用による魚肉タンパク質の分解等によって遊離アミノ酸が増加したのではないということがこの実験結果から判りました。
 つまり、美味しい味噌漬を造る条件は新鮮な魚とアミノ酸浸透力に優れた味のよい味噌が必要であるということです。
 (東京学芸大学 アカアマダイ味噌漬け中における遊離アミノ酸の動態について—より)

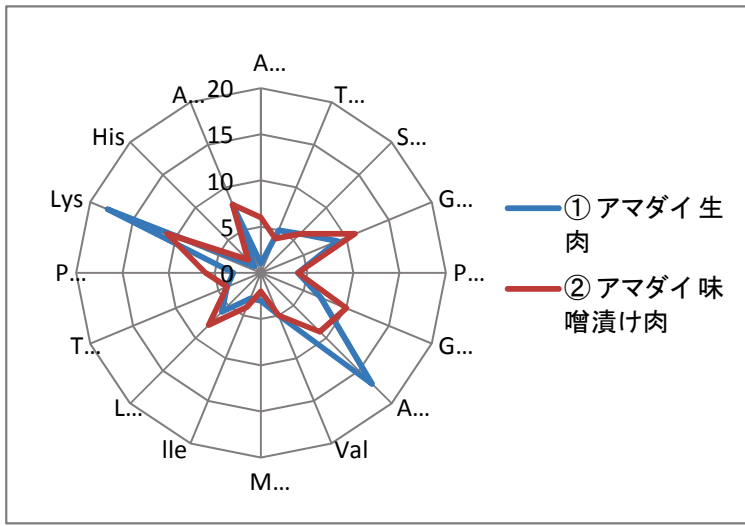
表1 魚肉および味噌床中の遊離アミノ酸組成

試料 アミノ酸	(mg/100g)				
	① アマダイ 生肉	② アマダイ 味噌漬け肉	③ 味噌漬け後 の増加分	④ 味噌床	⑤ 西京漬みそ
Tau	105	77	-28	9	
Asp	3	36	33	88	50
Thr	12	26	14	38	32
Ser	16	37	21	54	50
Glu	22	70	48	143	148
Pro	10	26	16	42	31
Gly	17	64	47	125	22
Ala	42	59	17	71	59
Val	12	31	19	50	42
Met	7	13	6	20	21
Ile	8	27	19	49	43
Leu	14	48	34	96	105
Tyr	10	26	16	52	55
Phe	8	35	27	60	70
Lys	44	69	25	80	107
His	3	10	7	21	23
Arg	20	49	29	97	134
Total	353	703	(378)	1095	992

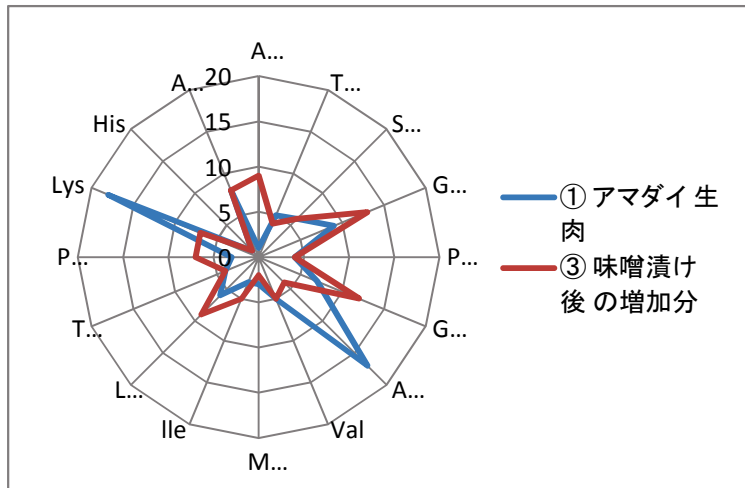
表2 魚肉および味噌床中の遊離アミノ酸組成

試料 アミノ酸	(%)				
	① アマダイ 生肉	② アマダイ 味噌漬け肉	③ 味噌漬け後 の増加分	④ 味噌床	⑤ 西京漬みそ
Asp	1	6	9	8	5
Thr	5	4	4	3	3
Ser	6	6	6	5	5
Glu	9	11	13	13	15
Pro	4	4	4	4	3
Gly	7	10	12	12	2
Ala	17	9	4	7	6
Val	5	5	5	5	4
Met	3	2	2	2	2
Ile	3	4	5	5	4
Leu	6	8	9	9	11
Tyr	4	4	4	4	6
Phe	3	6	7	6	7
Lys	18	11	7	7	11
His	1	2	1	1	2
Arg	8	8	8	9	14

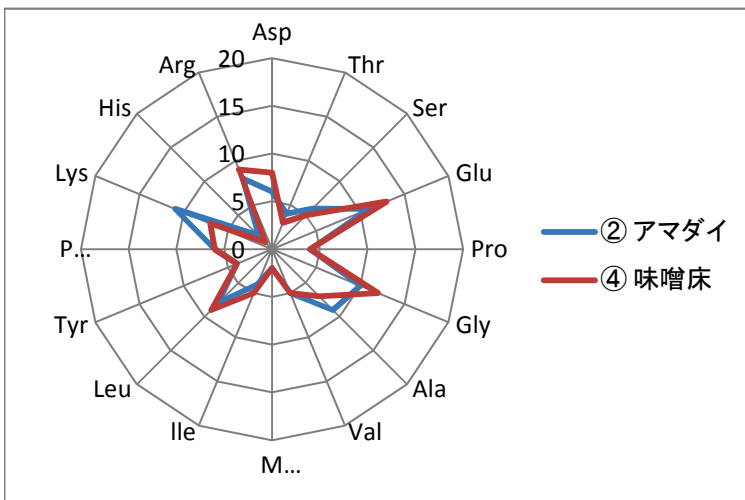
○この実験には西京白みそを使用しています。



両資料の異なった図形から生肉を味噌漬にすることにより、魚本来の味とは異なった風味が造られることがわかる。



味噌床中のアミノ酸の成分が魚肉中に浸透した事を意味している。



各資料の図形がかなり類似。味噌漬をすることにより増加した遊離アミノ酸はその組成が味噌床中に含まれるものとほぼ一致している。

