

辛みを活かした阿蘇タカナ新漬けの加工適期

阿蘇タカナの辛み成分は、収穫時期が早いほど多く含まれており、また、加工過程で減少するため、辛みを特徴とする製品を作るためには、3～4月上旬までに収穫された原草を用いて直ちに加工する必要がある。

食品加工研究所 研究開発課（担当者：上野華子、大王かおる）

研究のねらい

本県の特産品である阿蘇タカナは、近年、新漬けの要望が高くなっているが、阿蘇タカナの加工面における品質を解明したデータはほとんどない。よって、阿蘇タカナ新漬けの特徴の一つである辛み成分の加工や保存による変動などの問題点を解明する。

研究の成果

1. 阿蘇タカナ新漬け製品（以下、製品）のアリルカラシ油（以下、AIT）含量は、早い時期に加工されたものほど高い。4月中旬以降に加工された製品は、AIT含量が低く、辛みも感じられない（図1）。
2. 早い時期に収穫された阿蘇タカナほどAIT含量が高く、4月に入ると3月中旬の半分程度まで減少する（図2）。
3. 阿蘇タカナのAIT含量は、揉まずに塩水漬けして加工する場合、下漬け及び製品の段階で原料の2～3割まで減少する（図3）。
4. 以上の結果から、阿蘇タカナの特徴である辛みを活かした新漬け製品を作るためには、4月上旬までに収穫された原料を用いて直ちに加工する必要がある。

普及上の留意点

1. 早い時期に収穫した阿蘇タカナであっても、塩水中に下漬けした状態で冷凍保存すると、製品の辛みが減少する。

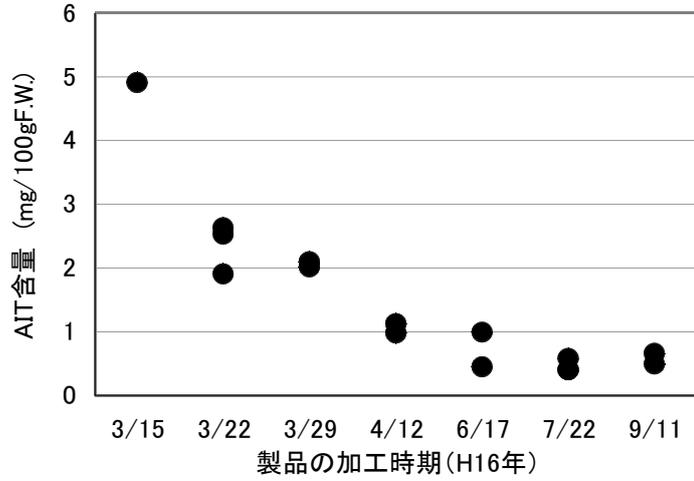


図1 製品の加工時期とAIT含量

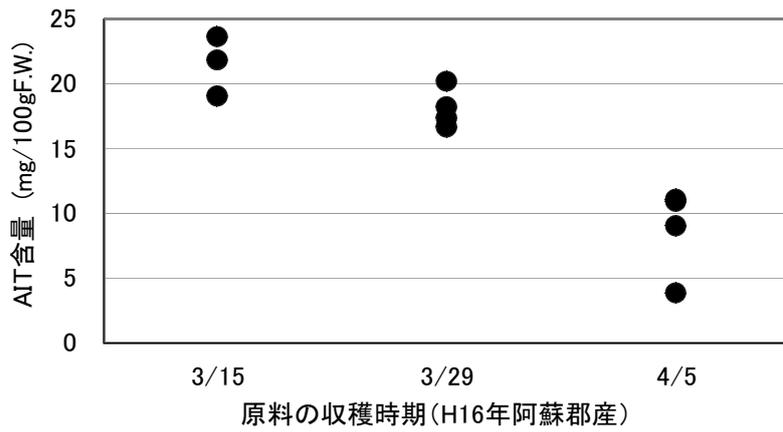


図2 原料の収穫時期とAIT含量

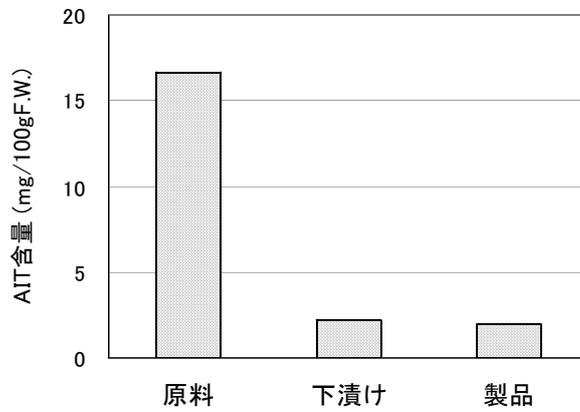


図3 加工工程におけるAIT含量の変化