

福島県会津地方の伝統料理「こづゆ」の調理における  
ホタテ干し貝柱だしの食味及び機能性に関する研究

荒木 萌

<研究背景と目的>

福島県会津地方に伝わる「こづゆ」は、だし汁にホタテ干し貝柱（以降、貝柱と略称）を使用するのが特徴の具だくさんな汁物である。福島県ではこづゆ調理に鰹節や昆布の利用率が低く、和食において利用例の少ない貝柱と干し椎茸の混合だし汁が現在でも使用されている。現代の和食には、主に鰹節、昆布、煮干し由来のだし汁が利用されるが、全ての和食のうま味がこれらに画一化されるのではなく、日本各地の郷土料理にみられる多様なだし汁の優れた特性を明らかにし、保護すべきであると考えられる。

本研究ではこづゆの特徴とされる貝柱だし汁、さらにこれに干し椎茸だし汁を加えた合わせだし汁について、食味特性及び健康機能的な側面から検討を行った。その結果から、これらのだし汁がこづゆに用いられる意義を考察した。

<結果および考察>

1. 食味の特徴

機器測定により貝柱だし汁の食味特性を明らかにした。塩分は0.1%程度、色は透明な淡黄色となりすまし汁にも適している。pHは中性であり、貝類のうま味として知られるコハク酸の溶出がみられたものの極めて微量であり、酸味を伴う特有のうま味は感じられない。主要なうま味成分は、核酸系のアデノシンーリン酸、アミノ酸系はうま味と甘味を呈するグリシン、アルギニンであった。これらの結果をふまえると、貝柱だし汁は、弱いうま味と甘味を呈することが考えられた。官能評価ではこれを支持する結果が得られ、干し椎茸だし汁を合わせた貝柱だし汁は、一般的な鰹・昆布だし汁と比較して、うま味は弱いものの、まろやかさを感じさせる食味特性を有することが明らかとなった。

2. 健康機能性の評価

食品における健康機能性のうち、抗酸化能評価にはペルオキシラジカル捕捉活性、血圧上昇抑制効果の評価としてACE阻害活性を測定した。いずれの測定においても、貝柱を戻す浸漬時間の変化と共に活性が変動し、長時間の浸漬で機能が向上する傾向が見られた。さらに、抗酸化能の向上には、こづゆの素材として組み合わせられる干し椎茸のだし汁を加えることが有効であることが示唆された。古くからこづゆのだし汁として組み合わせられる、貝柱+干し椎茸混合だし汁は、健康機能性を高める合理的な方法であることを裏付けるため現在検証を続けている。

3. こづゆにおける貝柱と干し椎茸の合わせだし汁を用いる意義

こづゆは淡白な味の汁物であるが、これは調味料の使い方だけではなく、香りとうま味が共に弱い貝柱と干し椎茸の混合だし汁を用いることで生ずる味と考える。官能評価では、貝柱と干し椎茸の混合だし汁を使用した場合のみ、感じられる特有の風味が評価された。これは、多種類の具材から溶出する複雑な風味を強調させるために、強い風味のだし汁は適さないことを意味すると考える。こづゆのみならず多くの具だくさんの汁物を調理する際に、だし汁を効かせる是非を考えさせる結果である。また、このだし汁は、抗酸化能、ACE阻害活性を有する成分が含まれる可能性があり、さらにこれに複数の調味料や具材由来の機能性成分が加わることにより、調理品のこづゆとして更なる健康機能性の向上が期待できる。