

TOPICS

伝統発酵食品かぶら寿しのブランド化支援

—かぶら寿しを科学的に紐解いて見えてきたこと—

化学食品部 辻 篤史(つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：応用微生物、食品衛生

一言：発酵食品の開発・ブランド化や衛生管理・賞味
期限設定に関する課題について、ご相談下さい。

寒くなると、かぶら寿しの季節がやって来ます。かぶら寿しは、塩漬け後輪切りにしたカブラに塩漬けしたブリの切り身を挟み込み、これを米麴で作った甘酒に漬込んで発酵熟成させた加賀の伝統発酵食品です。

工業試験場では、石川県漬物商工業協同組合の加賀かぶら寿しのブランド化への取組みを支援し、成分評価を行ってかぶら寿しの科学的特徴を見出しました。

かぶら寿しの風味形成には、麹菌や乳酸菌が重要な役割を果たしています。風味成分を分析した結果、これら微生物の働きで作られる非常にたくさんの種類のアミノ酸(旨味、甘味)や有機酸(酸味)、ブドウ糖(甘味)が存在し、添加物に依存した味付けでは得られないような、奥行きのある

味わいとなっていることが明らかとなりました。

また、リラックス効果が期待できる成分GABA(ギャバ)が多く含まれる食品であることも明らかとなりました(図1)。このことが、お正月の家族団欒のひとつときに一役買っているのかもしれませんが。

こうした結果を踏まえ、同組合は昨冬「加賀かぶら寿し」のPRイベントを行い、ブランドロゴの発表とともに、科学データに基づくかぶら寿しの魅力をアピールしました(図2)。

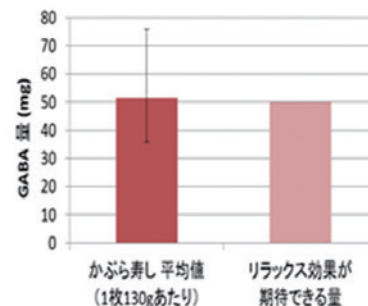


図1 GABA含有量



図2 PRイベントの様子