

# 漬け物の味



漬け物の味は、塩味、甘味、歯切れ、色どりなど  
トータルな風味をいい、単なる調味料の味ではありません。

塩味

「塩梅よくつかる」の通り、塩が基本です。  
保存性（塩は浸透性作用が最大で他にアルコール、糖、糖アルコールなどがあります。）又、重石も浸透性作用の手助けとして大事な役目をします。

歯切れ

野菜のペクチンが、カルシウム (Ca) マグネシウム (Mg) などと一緒に  
なり、不溶性ペクチンに変わることによって菌切れが良くなる。

カリカリと漬け上がった小梅、ポリポリとした新漬たくあん、サクサクとしたキュウリの一夜漬、シャキシャキとした白菜漬

色どり

ナスニン（ナスの色素）、鉄（ダイコン、カブラ等の着色原因）がミョウバンで固定されるので色どりがよくなる。

漬け上がった紫紺色のなす、真白なかぶら、カロチン色のにん  
じん、鮮やかな青さのキュウリ

## 風

澱粉  $\xrightarrow{\text{(アミラーゼ)}}$  糖化  $\longrightarrow$  アルコール

乳酸菌 → 乳酸 → エステル  
 乳酸発酵    ヘテロタイプ ..... 乳酸、アルコールが生成  
                  ホモタイプ ..... 乳酸のみが生成

脂質  $\xrightarrow{\text{(リパーゼ)}}$  脂肪酸  $\xrightarrow{\quad}$  エステル (一部)

糖類  $\xrightarrow{\text{(酵母菌)}}$  アルコール  $\longrightarrow$  エステル (一部)

蛋白質  $\xrightarrow{\text{(プロテアーゼ)}}$  アミノ酸

## 味

香辛料

唐辛子、こしょう、山しよ、ゆず、梅酢、しそ、玉葱、しょうが、にんにく、レモン、バナナなど。

温度

常温のビールと、冷たいビールの差、10℃～15℃位が一番美味しい  
漬け物の温度範囲と云われます。

※冷蔵庫で漬けると、水洗いしてテーブルに並べられる頃が適温になります