

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

発行：エタリの塩辛愛好会事務局
 住所：雲仙市南串山町丙 10386
 TEL・FAX：0957-76-3008
 e-mail：shiokara@tenyo-maru.com
 http://shiokara.tenyo-maru.com

日本調理科学会にて発表！

エタリの塩辛、塩辛の液汁、旨搾り（魚醬）の活性酸素消去能が非常に高いことがわかりました。

8月29日（金）～30日（土）に梶山女学園大学（名古屋市）で開催された、「平成 20 年度日本調理科学会 全国大会」でエタリの塩辛の抗酸化能についての発表を行いました。主催する「日本調理科学会」は全国の大学等の教育機関、栄養や食品に関する研究機関、食品関連企業など約 2 千人の会員で構成され、「調理」に関する化学的・文化的研究の推進ならびにその普及を図ることを目的として活動しています。その会員の方々に対して、まずはエタリの塩辛について知ってもらうことができ、今後の普及活動に繋がっていくことを大いに期待したいと思います。

発表後の質疑応答の際、①エタリの塩辛が高い抗酸化能を示すのに対してなぜ「しょっつる」は値が低いのか、②エタリの塩辛が熟成した際の白粉とは何か、などの質問を受けました。

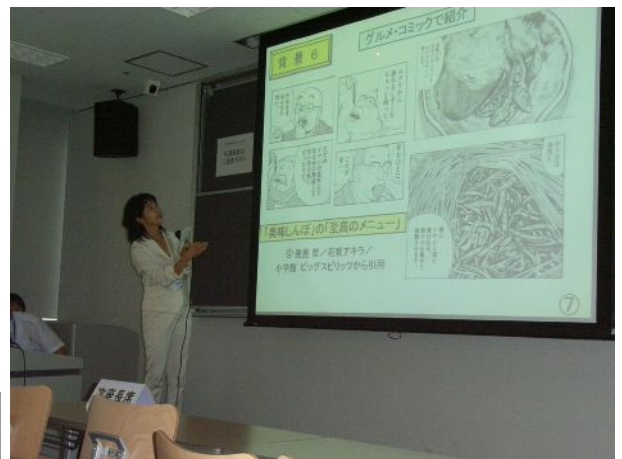
①に対しては、橘湾産のカタクチイワシに由来するものなのか、今のデータだけではわからないので今後も調査したい。②に対しては、ストラバイトと呼ばれる結晶。と回答しました。



【懇親会にて】
 日本調理科学会会長である的場輝佳先生（奈良女子大学名誉教授・関西福祉科学大学教授）と



左から原田和樹先生（水産大学校教授）、長尾慶子先生（東京家政大学教授）と。



活性酸素はガンや動脈硬化などの病気の原因になるといわれています。活性酸素は全部で 12 種類あり、なかでも、ヒドロキシルラジカル、ペルオキシラジカルが特に怖いものとされ、それぞれ ESR 法、ORAC 法を用いて今回測定しました。左のグラフは ORAC 法による測定結果です。詳しいデータについては知りたい方は事務局竹下までお問合せ下さい。

