(近畿大・農・農化) ○藤田藤樹夫, 山縣 敬

1. 目的 奈良漬製造には手搾りの板粕を一年間冷暗所で放置した踏込粕を原料として、脱塩操作を回までおこなった抜粕と1回操作で脱塩した抜粕にそれぞれ一定期間漬込み、この操作を3~4回、反復して製品化される在来法と先に著者が報告した味淋添加旧法と塩蔵瓜を水切りして2~3回の中漬で製品化される速成法の3種がある。今回は在来法を中心として先に報告した味淋添加旧法と新たに速成法の各工程中の yeast flora と分離株の分類同定を比較検討する目的で塩蔵瓜、水さらし瓜各種の板粕および踏込粕、抜粕、味付粕、仕上粕、製品を試料とし、主として酵母菌の分離をおこなった。この結果について報告する。

2. 方法 分離試料は昭和51年5月、奈良市内、あしびや奈良漬(株)の在来法による塩蔵瓜から製品に至る5試料即ち、塩蔵瓜、1アキ粕(1回使用粕)、2アキ粕(2回使用)、味付粕、製品(奈良漬)と奈良漬原料粕8試料即ち、機械搾り板粕およびバラ粕、手搾り板粕(51年粕)、新粕(51年粕)、踏込粕(50年粕)、山粕(50年粕)、山粕(49年粕)、踏込粕(49年粕)の13試料を用いた。更に速成法では塩蔵瓜、水さらし瓜、中漬粕、仕上粕、味付粕の5試料を用いた。酵母菌類の分離同定は常法に従い、malt extract agar 培地を用い、J.D. Macmillan & H.J. Phaff, N.J.W. Kreger-van Rij, Lodder, J に準じた。

3. 結果 在来法および速成法による奈良漬工程での yeast flora は塩蔵瓜から製品に至りその出現は 10^2 cells/g. を限度とし奈良漬前工程の踏込粕では $10^2 \sim 10^3$ cells/g. の出現を認め、これに比し味淋添加旧法では塩蔵瓜の 10^2 cells/g. から下漬粕の 10^7 cells/g. とその出現範囲の広いことを認めた。在来法および速成法での分離株はそのほとんどが *Saccharomyces* 属, *Hansenula* 属, *Rhodotorula* 属であり、味淋添加旧法では *Saccharomyces* 属, *Hansenula* 属, *Pichia* 属, *Debaryomyces* 属, *Cryptococcus* 属, *Candida* 属, *Torulopsis* 属の79様性を認め、食塩耐性の比較的高い酵母菌類が認められた。