

Color Gallery

シリーズ

和食の化学

薬味の化学 —ショウガの風味特性とその生成— 飯島 陽子

和食を味わううえで、薬味は欠かせない。食欲をそそる風味を付加したり、料理の不快な風味のマスクングなど、その役割は大きい。薬味は、料理が提供される前にすりおろしたり刻んだりして添えられ、その新鮮な風味も特徴の一つである。和食でよく使われる薬味の中からショウガを取り上げ、風味成分の特徴や生成、薬味としての機能などについて、我々の研究を交えて解説する。P454-455



図1 和食では未熟なショウガ根茎の“新ショウガ”（右）と古い根茎の“ひねショウガ”（左）を使い分けることが多い。新ショウガは、軟らかく、鮮やかなピンク色のアントシアニン色素（シアニジンおよびペオニジン配糖体）を含んでおり、酢などの酸に漬けることでより一層鮮やかな色となる。そのため寿司では“ガリ”，煮魚では“はじかみ”として彩を添える目的でも使われる。一方ひねショウガは、硬くて繊維質も多く、黄色色素であるクルクミンなどが蓄積する。新及びひねショウガでは、辛味特性については大差がないが、香り特性は大きく異なる。新ショウガではゲラニルアセテートがひねショウガよりも多く存在する。