

数種のシナチクの栄養成分について

山口 功・草間 正夫

On the Nutritive Components of Several Chinese Foods of Dried Bamboo Shoots

Isao YAMAGUCHI and Masao KUSAMA

〔内容抄録〕

一時期のものでかつ限られた種類のものではあるが、一般に購入することのできる中国、台湾、東南アジアからのシナチクと著者らの日本産（千葉県）の生タケから作ったシナチクについて、水分、粗タンパク質、粗脂肪、粗繊維、粗灰分などの栄養成分の分析を行なって各試料について、それぞれ比較検討した。そしてそれらの味覚も数人のパネラーのもとで検討され、台湾産のシナチクが比較的良好であったその結論を得た。

緒 言

現在、日本で食用に供されているシナチクは、台湾、中華人民共和国、東南アジアなどから輸入されたものである。シナチクの原料となる筍は麻竹筍 (*Dendrocalamus latiflorus* Munro) といひ、それは日本において5～6月を盛りに出回る孟宗竹 (*Phyllostachys edulis*)、淡竹 (*Phyllostachys nigro*)、真竹 (*Phyllostachys reticulata*) など¹⁾とは異なり、これに該当する筍は日本にはない。麻竹筍は東南アジア、台湾、中華人民共和国に多産するもの²⁾であり、これらの国で製造されたシナチクおよび日本産の生筍二種を材料にして著者らが製造したシナチクにつき栄養成分と味覚について検討したので報告する。

実験および結果

1. 試 料

台湾（台中）から直接購入した細切りと太切りのシナチク、日本で輸入した台湾（台中）、東南アジア（インドネシア）、中華人民共和国（杭州）のシナチク、および茨城県産の孟宗竹と千葉県産の淡竹を用いて著者らが製造したシナチクを試料とした。

2. シナチクの製造³⁾*

筍の外皮を切除して可食部とし、それを蒸し器に入れ、約3時間蒸した後、流水中に5分間漬けて冷却した。つぎに水気をとった後、繊維にそって、縦5～6cm、巾1～1.5cmの線切りにし、それを2等分して、塩蔵法（乳酸醗酵しやすい塩分濃度—3～5%—で1週間、重しをのせ貯蔵した後、天日乾燥）と定温法（約1ヶ月間、恒温槽に25℃に保った後、天日乾燥）とを試みた。

3. 各栄養成分の分析⁴⁾

それぞれの試料につき、水分、粗タンパク質、粗脂肪、粗繊維、粗灰分を一般法で定量した。糖質は、100から前記の定量値総計を差引いて示した。これらの結果は表1に示した。

表1 各シナチクの栄養分析表(%)

	水分	タンパク質	脂肪	糖質	繊維	灰分
台湾産細切	7.5	2.3	3.0	68.4	13.6	5.1
〃 太切	6.6	1.7	2.6	70.6	12.9	5.6
台湾産(台中)	18.3	0.8	2.4	47.0	14.7	10.8
中共産(杭州)	9.4	0.3	1.5	69.4	14.0	5.4
東南アジア産	13.0	0.7	2.0	58.9	14.8	10.7
孟宗竹(塩蔵)	7.5	1.5	2.0	40.4	11.8	36.8
〃 (定温)	9.4	0.9	14.3	46.3	20.1	9.0
淡竹(塩蔵)	10.3	1.1	2.0	32.2	11.3	43.1
〃 (定温)	7.9	0.4	5.5	42.3	32.3	11.7

4. 味覚試験

試料の量的関係から外国産のシナチクは台湾産の細切りと太切りで代表させることとし、それらと著者らの製造した比較的良好と思われる塩蔵法によるシナチクとを、水に2日間浸漬した後、適当な大きさに切って、醤油と砂糖で煮込んで味付けした。五人のパネラーで、それらの色、つや、形あるいは香り、および歯ざわりと舌ざわりについて○×法で評価し、特に良いものを◎とした。これらの結果は表2に示した。

表2 各種シナチクの味覚試験

色、つや、形		
A	煮くずれしないが、色が黒く、つやがなかった	○
B	煮くずれて、形が整ってなく、黒くつやがなかった	×
C	色がよく、つやもあって煮くずれすることがなかった	◎
香り(シナチク特有の臭い)		
A	シナチク特有の香りはなかったが異臭もなかった	×
B	ややシナチク特有の香りがした	○
C	シナチク特有の香りがした	◎
歯ぐたえ、舌ざわり		
A	台湾産ほどではないが、食べはじめは歯ぐたえがあるが最後に繊維が残った	○
B	歯ぐたえがなく、煮すぎたような感じで、口にいつまでも繊維が残った	×
C	歯ぐたえがよく繊維が口に残らなかった	◎

- A：孟宗竹の塩蔵法によるシナチク
- B：淡竹の塩蔵法によるシナチク
- C：台湾産のシナチク（細切り，太切り）

5. 考 察

試料に用いた各国のシナチクの栄養成分値から，科学技術庁資源調査会，食糧部会の三訂日本食品成分表⁵⁾におけるNo. 631 シナチクの成分分析値とかなり異なった特徴ある結果が得られた。著者らの用いた試料は一時期のものであるが，とりたてて特別なものでなく，ごく一般に輸入もされ，購入もされているものであり，タンパク質の成分分析値が上記成分表に比して，一桁低いことは興味あるところである。また各種のシナチクの成分分析値があまり一致していないことから，見かけはシナチクであるが，その内容はかなり異なるものであることがわかる。これは原料の相違や加工中の変動要因の加わったものであろうと予想されるが，日本産の筍からのシナチクも，原料を吟味さえすれば，惣菜用に用途があるかも知れない。

本研究を進めるにあたり，須賀真知子，鈴木成美氏の協力を得ましたので，ここに謝意を表します。

引用文献

- 1) a. 二改末喜，板倉雅之，神門重夫：醗酵工学，**37**，281—286（1959）
b. 小清水引一，三井哲夫：農化，**30**，63—66（1956）
c. 長谷川千鶴：生化学，**30**，706—708（1958）；**31**，309—313（1959）
d. Tamura, S. and Takahashi, N. : Tetrahedron Letters, 2465—2472（1966）
- 2) 原三七：“中国食品事典”，書籍文物流通会（1970）
- 3) 古岡秀人：“新現代ホーム百科事典”，第4巻，料理Ⅱ，学習研究社（1974）
- 4) a. 神立誠：“最新食品分析法”，東京同文書院（1972）
b. 東大農化教室：“実験農芸化学”，上巻，朝倉書店（1960）
- 5) 日本栄養士会：“食品標準成分表”，第一出版（1964）

注

* 台湾での具体的なシナチク製造方法は明らかではないが，日本のシナチク加工業者によると，その方法はほぼ次のようなものであるらしい。まず蒸籠（蒸器）に筍を立て，3～4時間蒸し，水槽中で冷やした後，切る。つぎに竹籠にバナナの葉を敷いて，その中に切った筍を包み，山中の水はけのよい土中に埋め，約1ヶ月間放置した後，とり出して1週間程，天日乾燥してシナチクとする。