



食品科学科 小林 聡子さん(現, 水産大学校水産学研究所)

2018年度日本農芸化学会中国・四国支部奨励賞(学生部門)  
を受賞!

### 【賞の説明】

江戸時代の書物に記載された保存食「さつま砂糖漬け鯛」の製造原理に関する研究に従事し、味噌漬けと砂糖漬けの併用によりタイやスズキ魚肉の嗜好性や保存性が向上する事を明らかとしました。これらの研究活動や学会発表などが評価されました。(受賞月日:平成31年2月18日)

### 江戸時代の保存食「さつま砂糖漬け鯛」の再現

【目的】江戸時代の料理集「鯛百珍料理秘密箱」に記載された  
さつま砂糖漬け鯛製造法の有用性を明らかにし、現代に再現する。

《さつま砂糖漬け鯛製造法：三年味噌漬け+砂糖漬け》



味噌漬け

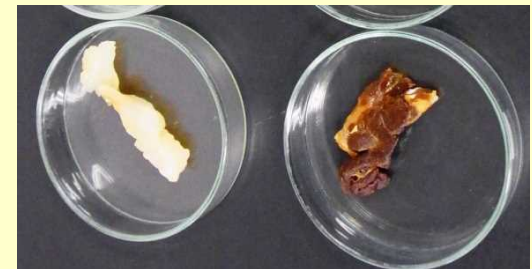


砂糖漬け



味噌漬けと砂糖漬けの併用により、  
保存性・嗜好性が向上した。

砂糖漬け鯛 さつま砂糖漬け鯛



### 【内容と指導教官のコメント】

●現在は本学研究科に進学し、研究を深めています。これまでの研究に対する姿勢に敬意を表すと共に、先人の知恵を再評価し、未来へ繋ぐ架け橋となる事を期待しています。(指導教員 福田 翼)