

目的 イギス・オゴノリ・エゴノリなどは紅藻類に属する海藻で、各地域の郷土料理に利用されている。調理法は、その地その地の伝承によってかなりの差異がみられる。岡山県邑久郡牛窓町の「イギス料理」は、イギス・オゴノリの区別をせずに利用していることがある。牛窓町のイギス料理に用いられる米糠抽出液・食酢はイギスのゲルを促進させる効果を持ち、米糠中のフィテン酸が関与している事を前報で報告した(36日本学会要旨集P.13)。今回はオゴノリ・エゴノリに対しても米糠・食酢の添加効果があるのか・三者間の物性の差異を明らかにして、海藻料理の伝承の姿を調理科学的に検討しようとした。**方法** オゴノリ・エゴノリを次の条件で加熱溶解・凝固させ、溶解度(硬さ)・物理的性状を物性解析IPシステム(飯尾電機製)で測定検討した。海藻濃度は3%とし、水(A)・1%米糠抽出液(B)・3%米糠抽出液(C)で17分間加熱溶解した。食酢を1.5%添加した物(図中▨)と無添加の物(図中■)も比較した。**結果** ①オゴノリは水で溶解が大きく、3%米糠抽出液でさらに溶解が促進され、食酢の添加はイギス程のゲル化の増大・加熱時間の短縮効果は認められなかった。②エゴノリの溶解には米糠抽出液・食酢の添加効果はみられなかった。③オゴノリ・イギスは付着性・弾力性は低く脆さ(オゴノリ>イギス)をもつゲルである。エゴノリは凝固性が低く粘りをもつ弾力性を多少もつゲルである。以上のように、三者の海藻料理の物性と調理法に差異が認められた。

