

目的 アサクサノリはわれわれ日本人の食生活に現在でも深くかかわっている。比較的最近まで家庭では未加工の巻のりの形で購入し、焙焼・截断して利用していたが、近年は味付のり・焼のりといった加工品の形で消費されることが多くなった。しかし下ら、これら加工品のうち特に味付のりはその原料アサクサノリの表面に塗付されている調味液により隠ぺいされてその品質が判然としない。そこで市販ノリ加工品の品質を検討してみた。

方法 市内の百貨店・スーパーマーケットにて購入した種々の味付のり及び焼のりをできるだけ細かく截断して試料とした。このうち、味付のりは80%エタールを3回処理して調味液を除去した後、全窒素を測定した。さらに、 $1N H_2SO_4$ で水解後、ソモジー法により総炭水化物を定量した。次いで水解液中の中性糖組成及び焼のりについてはさらに遊離中性糖組成をGLCにより調べた。

結果 全般的にのり加工品の全窒素量と価格とは有意の正の相関性が認められ、また、総炭水化物含量と価格とは有意ではないが負の相関性が認められるようであり、全般的には価格と品質とは並行関係にあるように思われた。ただ、百貨店購入群とスーパーマーケット購入群とに分けると、百貨店群は当然下ら高価であるが、価格と品質とに有意の高い相関性が認められたが、スーパー群では焼のりは両者の間に有意の相関性が認められたものの、味付のりは全く相関が認められなかった。このことは、スーパーで購入する味付のりは品質のバラつきが大きく、価格の割に高品質のものもあるが、その逆の場合もあり、味付のりの本質の一面を示しているといえる。