

アマノリ添加水羊羹の調製とその嗜好性について

相模女大家政

○阿部芳子

〔目的〕板海苔の原料であるアマノリは、カルシウム、マグネシウムなどの微量栄養素に富み、給源食品としても価値が高い。昨今は外食産業部門のおにぎり等で消費量の伸びを見せているが、家庭での日常的な消費は若者世帯を中心に下降傾向にあり、消費の拡大が望まれる。アマノリの特有な色や香りは、調理・加工に有用な要素とも思われる。今回は先回の洋菓子（氷菓等）に引き続き、和菓子の水羊羹にアマノリ添加を行い、色素食品としての有効性について、主に嗜好の面から検討を行った。

〔方法〕アマノリはY社調製の粒度 200メッシュの粉末を使用した。この粉末2gを微温湯で溶解し、60分間室温攪拌した後3000rpm で20分間遠心分離し、ろ液を100ml に定容してアマノリ抽出液とした。水羊羹はアマノリ抽出液の着色効果を見るために、白餡で調製した。アマノリ抽出液の添加量は種々検討の結果、15・20・25・30%の4種類とした。寒天濃度は仕上がり量の0.8%とし、砂糖濃度は10%、餡濃度は30%で統一し、試料として調製した。着色の有効性は順位法および嗜好法の官能検査で検討し、新食品としての有効性も同時に質問調査した。また、添加による硬さの変化はレオメーターで測定した。

〔結果〕抽出液を寒天やゼラチンでそのまま固めるには濃厚すぎて希釈が必要だったが、白餡を加える水羊羹では原液のまま、添加ができた。抽出液は無加熱調理が望ましく、添加は調製の終盤で行い、海苔臭を軽減させた。官能検査の結果、口ざわり、硬さ、食味の項目で有意差は得られなかったが、色の項目で20% 添加水羊羹の嗜好性が認められ、15%、30% 添加は嗜好性の低いことが知れた。硬さの測定では15% 以外は差が僅少であった。