

瀬戸内海産促成こんぶの性状 - 多糖類と調理特性について -
 ノートルダム清心女大家政 ○佐藤孜郎 中永征太郎、
 就実短大生科 佐藤邦子

目的 こんぶは北海道沿岸に生育し、遊走子が発芽後2年で始めて商品価値のあるものが収穫される。発芽後1年のものは水こんぶと言われ、商品にはならないのが普通である。近年、瀬戸内海では一部の意欲的な漁業者がこんぶの遊走子を移植して養殖を試みるようになったが、瀬戸内海では発芽後1年で消失し、2年生体は収穫できない。そこで、瀬戸内海産の促成こんぶの特性を把握し、利用面を考える基礎的な資料とする意図で本研究を実施した。

方法 産地の異なる3種の瀬戸内海産こんぶと、5種の北海道産2年生体こんぶの煮熟前後の硬さを飯尾電機製レオロメーターで測定し、その値から煮熟による軟化率を求めた。また、水溶性(WS)及び1%Na₂CO₃可溶性(NS)多糖類画分含量ならびに、それらの金属組成、構成糖組成、重合度等を求め、それらと軟化率との関連性を検討した。

結果 促成こんぶはいずれも、2年生体よりかなり軟らかかった。これに対し、軟化率は促成こんぶいずれも2年生体に比べ低い傾向がみられた。特にそのうちの1種の試料は著しく低かった。軟化率と多糖類画分内諸成分との関連性を検討したところ、促成こんぶのWS画分含量、NS画分中のCa, WS, NS両画分中のアルギン酸含量、NS画分中のアルギン酸のM/G比等は負の相関傾向を有し、また、WS画分中のK含量は正の相関傾向がみられた。これらのことは2年生体とはやや異なるものであった。以上のように、促成こんぶは調理特性及びそれに影響する要因が2年生体と比べ相違することが認められた。