

神戸大教育 ○佐々木宣子  
津野 貞子

1. 兵庫県淡路島の特産である灰わかめは、長期間保存の後にも美しい緑色を保ち、風味も良好であることから、海藻類の中でも珍重される食品である。しかし、その食品学的な研究はほとんどされておらず、特にその美しい色を示しうる根拠や、灰処理による微量栄養素の破壊等に関しては、検討を要するところである。本研究は、これらの点を明らかにする目的で行われた。

2. 試料は、兵庫県淡路島の鳴門岬で、5月に採取された生わかめ特級、一級、養殖及び現地で譲り受けた灰わかめ製造用灰を用いた。今回は、微量栄養素として、特にアルカリに破壊されやすいビタミン $B_1$ をとりあげ、灰処理による影響を調べた。わかめのビタミン $B_1$ 含有量測定は、ブロムシアンによるチオクローム蛍光法によった。

3. その結果、灰処理によりビタミン $B_1$ は $1/2 \sim 1/3$ に減少することが分った。又長期間灰処理貯蔵によるビタミン $B_1$ への影響を調べたところ、特級では製造直後とほとんど変わらなかったが、一級では減少が見られた。

次に灰わかめが美緑色を呈する原因を調べるため、灰わかめと素ぼしわかめのクロロフィル含有量を測定した。クロロフィルは85%アセトンで抽出、エチルエーテル溶液として $660\text{ m}\mu$ 及び $642.5\text{ m}\mu$ の吸光度を測定、Camar & Zycheileの式により算出した。その結果、灰わかめ中のクロロフィル含有量は、素ぼしわかめの約6倍であることが分った。