

目的 エゴノリは、エゴ・ウギウ・ウケウド・オキテン・オキウド・カラクサイギスなどの別名を持った紅藻類に属する海藻である。九州以北の日本海沿岸の各地に多く産し、寒天原料（現在はほとんど使われない）と食用・その他に用いられている。福岡県の「おきゅうと」はよく知られている。長野県では、日本海地方と関連があったと思われる大田市・北安曇郡・上水内郡・飯山市などで広く喫食されており、とくに冠婚葬祭には欠くことの出来ない伝承料理の一つである。エゴノリは、乾物の形で市販されエゴグサ・イゴグサと呼ばれていたが、最近では調理加工されたエゴ（イゴとも呼ばれるゲル状のもの）もスーパー等でも売られている。エゴノリの調理性についてはこれまでに、エゴノリの吸水・好ましいゲルの硬さとなる濃度・加熱時間・ゲルの温度とゼリー強度・離漿・ゲルの凝固融解温度・エゴノリ溶液の粘度・溶出物質のIRスペクトル・ゼリー強度と酢酸添加などについて研究してきた。今回は、テクスチュロメーターによりゲルの性状がどう測定されるかをみることにした。

方法 エゴノリの濃度別ゲル・酢酸添加ゲル・寒天ゲルをそれぞれ決めた濃度で作製し、GFテクスチュロメーターを用いて、テクスチャー特性を調べた。

結果 エゴノリゲルのテクスチュロメーター・カーブのパターンは、寒天ゲルに比較しても柔らかく弾性粘性の大きいことを示した。ときに「エゴモク」とも呼ばれる特性が明らかであった。酢酸添加のエゴノリゲルでは、無添加のものとは異なったカーブが得られた。