

目的 日常の調理において、こんぶだし汁の品質にはかなり差があるように思われる。そこで、こんぶだし汁の品質に關与する要因を明らかにし、材料に応じた適切なだし汁のとり方を知るために、次の実験を行った。

方法 こんぶの使用量は水に対して5%とした。まず日高こんぶを用いて水温 $1 \sim 20^{\circ}\text{C}$ の水に20分～24時間浸漬した場合および水から入れて 95°C までと 98°C で1～5分加熱した場合のだし汁について粘度、透明度、pHを測定し、ホルモール態窒素、タンパク質、グルタミン酸を定量した。次に、等級の異なる日高こんぶ、真こんぶ、羅臼こんぶのほぼ同一部位および、羅臼こんぶの根元、中央部、葉先の各部位について、水から入れて加熱し、 95°C でとりだし、上記と同一項目について比較検討した。

結果 こんぶを水に浸漬した場合のだし汁は、浸漬時間の経過に伴い、徐々に粘度、pHが上昇し透明度が低下する。グルタミン酸・ホルモール態窒素・タンパク質量はいずれも60分位で平衡状態となり、15時間以上になるとやや低下する。こんぶを水から入れて加熱した場合は、加熱条件による差はほとんどなく、その値は、水に60分浸漬した場合より、水中に溶出成分はやや増加し透明度は低下する。同一部位で、同一方法でとっただし汁のグルタミン酸・ホルモール態窒素量ともに羅臼こんぶが他よりも顕著に多い。透明度は羅臼・真こんぶが高い。等級別日高こんぶの上と中は同じ位のグルタミン酸量となり、下よりは多い。羅臼こんぶの場合葉先は、中央部や根元よりグルタミン酸・ホルモール態窒素量ともに少ない。透明度はいずれも高い値を示すが、中央部・葉先は黄色味をおびる。