

目的 瀬戸内沿岸地帯に伝承されているイギス料理は、海藻アミクサに米糠抽出液を添加、加熱溶解・凝固させるのが普通であるが、芸予諸島から今治市周辺地域にかけては、生大豆粉や大豆煮熟液をイギス料理に用いている。そこで、生大豆粉・大豆煮熟液も米糠同様の添加効果を持つかどうかを、アミクサゲルのテクスチャー特性値および抽出粘質多糖類の分子量分布を測定することにより検討した。

方法 市販生大豆粉の1・3・5%抽出液、および、味噌豆を煮る方法で得られた大豆煮熟液とその希釈液各々をアミクサ原藻に添加、15分間加熱溶解・凝固させゲルを調製し、レオロメーター(飯尾電機I P Cシステム-134A)を用いてテクスチャー特性値を測定した。また、アミクサゲルのろ液を凍結乾燥し寒天質を得、再び0.1M-phosphate buffer (pH=6.8)に溶解し、HPLC(東曹ccpE-8000)にて分子量分布を測定した。

結果 ①生大豆粉抽出液の濃度をあげるにつれ、硬く、もろい、粘弾性の大きいアミクサゲルが形成された。②大豆煮熟液を添加した場合でも、その濃度に比例して、硬く、もろい、粘弾性の大きいゲルが形成された。③生大豆粉抽出液、大豆煮熟液を添加した場合、両者共、食酢の共存下でその添加効果が増大した。④生大豆粉抽出液、大豆煮熟液添加で得られた両アミクサ粘質多糖類の分子量分布は同様であり、しかも、米糠抽出液添加で得られた場合のアミクサゲル粘質多糖類の2種の分子量分布の内、後者のretention timeと一致していた。以上の結果は、米糠・大豆にアミクサ中の粘質多糖類を溶離する物質が存在していることを示唆するものであった。