

沖繩産市販ひとえぐさ (*Monostroma nitidum*) の  
一般成分、無機質ならびにアミノ酸組成  
琉球大教育 ○東盛キヨ子 外間ゆき 桂正子

目的 緑藻類のひとえぐさは沖繩の行事食や日常食に広く用いられている海藻である。沖繩においては乾燥品のほかに冷凍品も市販されているが、その成分分析はなされていない。そこで今回、沖繩産ひとえぐさの冷凍品および乾燥品の一般成分、無機質ならびにアミノ酸組成の分析を行ない、さらに一般成分については採取時期別の分析もあわせて行ない、若干の知見を得たので報告する。

方法 沖繩本島中部の太平洋沿岸で採取し冷凍貯蔵したひとえぐさおよび北部離島の伊江島沿岸で採取し乾燥加工処理したひとえぐさを分析試料とした。試料は約0.5cmにカッターで細切り、水分、たんぱく質、脂質、灰分、繊維の定量を行なった。無機質は原子吸光法により分析した。アミノ酸は高速液体クロマトグラフィにより全アミノ酸について分析した。

結果 冷凍ひとえぐさおよび1年冷凍貯蔵品の一般成分は水分が約86%、たんぱく質が冷凍ひとえぐさで約1.5%、1年冷凍貯蔵品で約1%、糖質は約10%、灰分が約3%であった。乾燥品は水分が19.6%で、ひとえぐさの主成分である糖質は56.11%を占めていた。無機質の組成は冷凍ひとえぐさの鉄分が多かった。アミノ酸組成はグルタミン酸、アスパラギン酸、アラニン等が多くみられた。12月から3月までの採取時期別の一般成分の変動は、たんぱく質は12月で最も高く、脂質、糖質、灰分は2月 3月で高い値を示した。繊維は1月が最も高かった。