

塩蔵ワカメ

海水煮熟で鮮やかな緑色

弱アルカリ性が色調保持

↓「脱水」↓「塩蔵」↓「脱水」↓「化粧塩」の工程で製造される。前処理は洗浄後、食塩と混合して塩蔵し、樽（た）などに入れて数日間塩蔵する。水道水のpHは地域で異なる。

が酸性ではないことをチェックすべき。また、クロロフィルは紫外線と温度にも影響を大きく受けるため、製品保存はできるだけ遮光して低温にすべきである。店でよく見かけるワカメが青っぽい透明な袋に入って冷蔵ショーケースに並んでいるのはこのためである。

少し話がそれるが、過去に私の研究室ではワカメはもと

もと海の中で生えている状態で緑色だと思っている学生がいた。出張で漁港に立ち寄った際に海岸に打ち上がっていたワカメを持ち帰り、学生の

前でゆで褐色から鮮やかな緑色に変化するワカメを見せて感動させたことがある。ワカメは煮熟される前も

とも褐色で、海藻の中でも褐藻類に分類され、アオノリ

などの緑藻類とは異なる。生のワカメが呈する褐色はクロ

ロフィルと、タンパク質と結びついた色素の主に2つから

成り立つ。煮熟するとワカメが鮮やかな緑色を呈するの

は、タンパク質と結びついた色素が熱でその色調を失い、

相対的にクロロフィルの緑色が浮き上がってくることによる。色素の種類は違いますが、エビやタコをゆでると赤くなったので細く切り、油で炒めてキッチンペーパーにする。メカブは泥を丁寧に取り、ゆでてフードミキサーにかけてとろろにする。ワカメは全く捨てる部

位がない。生ワカメの本売りが世の中にあれば売れると思っただが。

は、タンパク質と結びついた色素が熱でその色調を失い、相対的にクロロフィルの緑色が浮き上がってくることによる。色素の種類は違いますが、エビやタコをゆでると赤くなったので細く切り、油で炒めてキッチンペーパーにする。メカブは泥を丁寧に取り、ゆでてフードミキサーにかけてとろろにする。ワカメは全く捨てる部

位がない。生ワカメの本売りが世の中にあれば売れると思っただが。



塩蔵ワカメ

茎、メカブ（成実葉）の部分を取り除かれる。煮熟は70度ほどの海水で褐色から緑色に

して脱水。脱水後は用途に応じて中芯を除去、あるいは化粧塩と言って10%程度の食塩

にまぶすなどして袋詰めされる。

知人の加工業者は、煮熟に海水を用いなければならない場合、最低でもpH

の保存中の色調が損なわれる

する。塩蔵後は脱水機、あるいはそのままザルなどに放置して脱水。脱水後は用途に応じて中芯を除去、あるいは化粧塩と言って10%程度の食塩にまぶすなどして袋詰めされる。

知人の加工業者は、煮熟に海水を用いなければならない場合、最低でもpH

の保存中の色調が損なわれる

の保存中の色調が損なわれる

大迫一史氏 東京海洋大学大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。

水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醬油(し

ょうゆ)などを研究。長崎県庁(県総合水産試験場)を経て現職。