



とびくす No.122

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <https://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>)

「絞りわかめ」の知られざる魅力

～勘や経験に頼らず、科学の力で高品質化～

「絞りわかめ」とは？

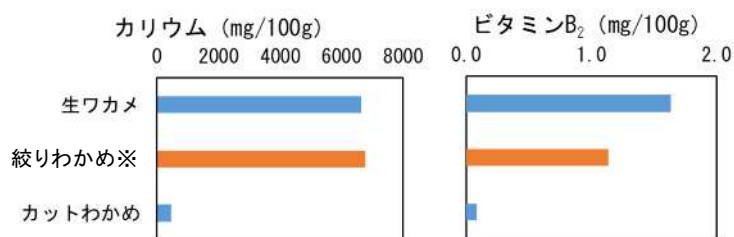
「絞りわかめ」とは、生ワカメを海水等で洗浄し、乾燥させたものです(図 1)。竿に吊るして乾燥させるため、ワカメを絞ったような形状になることから、その名が付けられたとも言われています。

ワカメの乾燥製品として広く流通しているカットわかめは、生ワカメを湯通しし、塩を添加した後に脱水する(湯通し塩蔵加工)ため、水に溶けやすいミネラル(カリウムなど)やビタミン(ビタミン B₂ など)といった栄養成分が減少してしまいます。

一方、絞りわかめは生ワカメに元々含まれている栄養成分が多く残っており(図 2)、食べたときにワカメ本来の風味が強く感じられるのが特徴です。また、板わかめのような香り高さとカットわかめのような手軽さを併せ持ち、幅広い調理(3 ページ参照)に活用できることに加え、板わかめやカットわかめより安価であることから、普段使いもできる優れモノです。



図 1 絞りわかめの加工風景



(乾物重量に換算した値)

図 2 ワカメ製品の成分(食品成分表八訂を改編)

※絞りわかめは素干しわかめに相当する製品

県内の需給動向

県内各地では、古くから絞りわかめの加工が行われてきました。しかしながら、近年は利便性の高いカットわかめの普及や生産者の高齢化等が影響し、生産量が年々減少しています。それでも、県西部を中心に今でも人気が高く、供給が追い付いていない状況です。生産量は多くないため、シーズン中にしか出回らない希少な商品となっており、流通業者からは「生産量の増加により販売期間を延長してほしい」という要望があります。

高品質製品の安定製造に向けて

このような背景から、当センターでは沿岸自営漁業者の所得向上に繋がる『絞りわかめの加工技術開発』に取り組んでいます。絞りわかめは他のワカメ製品と比べて加工工程が簡易で、加工機器にかかる初期投資も少なく済むため、新規自営漁業就業者でも取り組みやすいと考えています。

■適切な加工条件の調査

絞りわかめと一口に言っても、その加工方法は生産者によってさまざまです。例えば、洗浄には淡水または海水が用いられ、洗浄時間や塩抜きの有無、乾燥時間・方法も異なります。当センターで市販品の成分分析を行ったところ、味や品質に関わる塩分や水分の含量が、生産者やロットによってばらつきがあることが分かりました。これは、加工方法が生産者自身の勘や経験によるためと考えられます。そこで、高品質な製品を安定的に製造できるよう、加工工程を科学的に検証することとしました。

まず、流通業者から高く評価されている商品を製造する生産者に、加工方法の聞き取りや現地調査を行いました。この生産者は淡水による洗浄と塩抜きを行っており、またワカメの葉の長さ、幅、厚さ等のサイズに合わせ、塩抜き時間を調整していることが分かりました。その後の当センターによる検証の結果、葉の長さ 80cm の養殖ワカメを用いる場合の適切な塩抜き条件(塩抜き時間や水の量など)が解明されました。現在、その他のサイズについても同様に検証を行っているところです。



図3 洗浄・塩抜き作業の様子

■低温期における乾燥方法の開発

県内で製造される絞りわかめは、主に天日乾燥で加工されています。しかし、天日乾작業は天候に左右されるほか、気温が低い場合には乾燥に時間がかかり、品質が低下してしまうマイナス面もあります。そこで、室内で安価な乾燥機器を用いた製造が可能か検証するため、東部農林水産振興センターと連携して、県東部の漁業者の協力のもと、試験を実施しました(図4)。

試験では、安価に購入できる家庭用除湿乾燥機、扇風機、灯油ストーブ(暖房)を乾燥機器として用いました。その結果、約 15 畳の部屋において、生ワカメ 72 kg を 10 時間程度で製品の状態まで乾燥できることが明らかとなりました(図5)。このときの外気温は 10℃以下と低く、さらに途中から降雨により屋外の湿度が 90%まで上昇しましたが、そのような気象条件下でも室内乾燥により製造が可能であることが実証されました。



図4 室内乾燥の様子

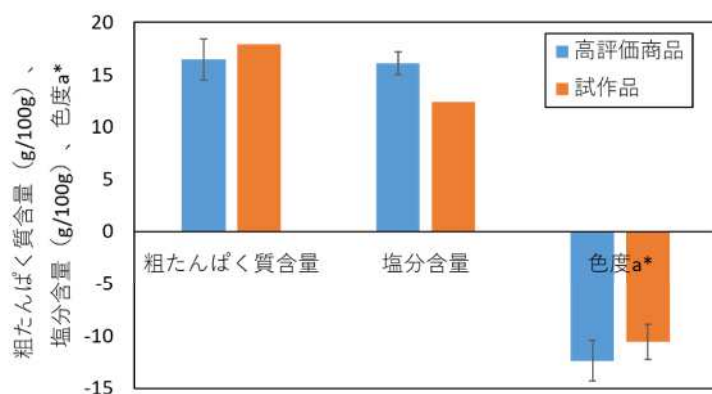


図5 乾燥中の室内の温度、湿度およびワカメの水分含量の変化

■品質評価、今後に向けて

室内乾燥により製造した絞りわかめ(試作品)の品質評価を行うため、味に関わる塩分含量、品質の基準である粗たんぱく質含量、湯通し後の色調を分析しました(図 6)。流通業者から高く評価されている商品(高評価商品)と比べて、塩抜き時間を長めに設定していることから塩分含量は低めであるものの、粗たんぱく質含量及び色調は高評価商品と同程度でした。これにより、気温が低い時期でも高い品質の製品を安定的に製造することが可能となり、絞りわかめの生産期間の延長と生産量の増加により、漁業者の所得向上が期待されます。今後、人の五感を用いて品質や特性を評価する官能評価を行うことで、更なる品質の向上を目指すこととしています。

今回製造した絞りわかめ(図 7)は、本年3月から県内量販店やスーパー等で実際に店頭販売を行い、一部店舗では完売しました。このように生産者が高品質な製品を安定的に製造できるよう、当センターではこれまで得られたデータを整理し、加工工程のマニュアル化に取り組んでいます。ご興味のある方は当センターまでご相談ください。



【データの説明】

- ・棒グラフは平均値、エラーバーは標準偏差(平均値からのばらつき度合い)
- ・サンプル数は、高評価商品が3、試作品は色度a*以外は1、色度a*は5
- ・色度a*：値が低いほど鮮やかな緑色、高いほどくすんだ緑色

図 6 高評価商品と試作品の成分量及び色調の比較



図 7 完成した商品

絞りわかめ おすすめの食べ方♪

絞りわかめになじみのない方に、おすすめの食べ方を紹介します。板わかめのように軽く炙ってから手で揉んでふりかけとして使ったり、一口大にカットして味噌汁に入れるのが定番の食べ方です。そのほかにも、水戻しをして湯通しすれば色鮮やかな緑色になり、酢の物やサラダにピッタリですし、肉厚な天然ものは煮崩れしにくいので、タケノコなどと一緒に煮物にするのに向いています(図 8)。

県内ではまだシーズン中にしか出回らない商品ですが、ワカメ特有の風味を味わえる絞りわかめを、この機会にぜひ手に取ってみてはいかがでしょうか？



図 8 絞りわかめの調理例

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <https://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/> →

