

令和6年 10 月 10 日

島根県水産技術センター

漁業生産部 利用化学科

担当: 石橋 泰史

TEL : 0855-23-4805

FAX : 0855-23-2079

Mail : suigi@pref.shimane.lg.jp

とびっくす No. 119

伝統的な“あらめ”加工技術の科学

～渋み成分を数値化する～

[今回の内容]

アラメ類(アラメ、クロメ、カジメ、ツルアラメ)は、島根県の採介藻漁業において重要な資源の一つであり、隠岐地区を中心に採取・加工が盛んに行われています。隠岐では、昔から日常的に食卓に並ぶ食材で、特にアラメの炒め煮は郷土食となっています。

しかし、アラメ類は原藻のままでは肉厚で硬く、渋み成分(ポリフェノール類)が多く含まれるため、食用には向きません。そのため、アラメ類加工は渋みを抜く工程が必須かつ重要な工程となっています。島根県におけるアラメ類の加工は伝統的な手法で行われており、生産者によって異なっているのが現状です。そこで、加工の効率化を図ることを目的に総ポリフェノール量を指標として、既製品および試作における加工工程の減衰について科学的に検証しました。

今回の試験で、県内産既製品の総ポリフェノール量は低い傾向がみられ、渋みがよく抜けていることが明らかになりました。また、渋みの低減には海水戻しと煮熟工程が重要であることがわかりました。各条件検討の結果から、乾燥後重量の歩留低下などの課題も残りましたが、より効率的なアラメ類の加工条件が示されました。

(内容については別紙のとおり)



写真：アラメ
(左：原藻、右：乾燥品)