

色落ち海苔の有効利用法

食品科学研究部 研究主任 向井宏比古

海苔養殖では養殖過程で発生する色落ち海苔は、札なし海苔（入札会において値がつかなかったもの）となり廃棄されており、有効利用法の確立が望まれています。このため食品科学研究部では色落ち海苔に含まれるグリセロールガラクトシドの機能性について研究を行いました。今後さらに有効利用を図るためには、色落ちが中程度の海苔についての利用法についても検討が必要です。そこで色落ち海苔を食品素材として用いる方法について検討を行いましたので御紹介します。

材料は熊本県の有明海で養殖され板海苔に加工、出品されたものの、低品質（色落ち）のため落札されなかった海苔を約 250 μ m 以下まで粉碎し、試験に用いました。

試作品と製造方法

① パスタ用海苔オイル

適量のオリーブ油と粉碎海苔を混ぜ加熱し、香りと色を油に移しました。

② 海苔マヨネーズ

適量のマヨネーズと粉碎海苔を混合しました。

③ 海苔コンニャク

蒟蒻芋をミキサーにかけ、灰汁と粉碎海苔を混合し成形した後、沸騰水中で約 20 分湯煎しました。

④ 海苔漬

表 1 により海苔床を調整し 10 日間、朝晩攪拌して冷蔵庫で海苔床を発酵させた後、きゅうり漬（1 日漬け込み）を試作しました。

表 1 海苔床の原料一覧

（単位：g）

	海苔	糠床	酒粕	砂糖	水	ビール	塩	酒 ml
1	100	0			400		24 (6%)	
2	100	0			400		32 (8%)	40
3	100	0			400		24 (6%)	40
4	100	0			400		16 (4%)	40
5	100	0				400	24 (6%)	40
6	50	250			200		12 (6%)	40
7	25	375			100		6 (6%)	40
8	25	※180				300	18 (6%)	40
9	25	※140	80	20		260	13 (6%)	40
10	0	500						40

※乾燥糠粉

試作品を図 1 に示しました。また、それぞれの試作品の特徴は以下のとおりでした。

- ① パスタ用海苔オイルは、緑色を半年以上維持出来るので、商品価値が高いと思われました。
- ② 海苔マヨネーズは、色調が調整直後は緑色であるが数日で褪変すること及び粘ちょう性が現れるが既存商品と比較して劣ると思われました。
- ③ 海苔コンニャクは、薄い灰緑色で、既存商品との差別化が可能と思われました。
- ④ 海苔漬は、何れの試験区も可食出来ましたが（①は糠漬）、発酵臭により海苔の風味がマスキングされること、手捌き性（水分が少ないとダメになりやすく、多いと粘ちょう性が発現）の改善

が課題と思われました。



①海苔オイル



②海苔マヨネーズ



③海苔コンニャク



④海苔床



④海苔漬け(キュウリ)