

ノリ優良品種作出事業

ノリ養殖管理試験（摘採時の葉長が乾海苔の品質に及ぼす影響）

太田 洋志・岩永 卓也・藤武 史行・三根 崇幸

ノリ養殖では、ノリ葉体が15cm以上まで生長すると摘採され、摘採時の葉長が長いほど収量が増加する。一方、摘採時の葉長が長いほど乾海苔の口どけが悪く食味の評価は低くなるのが一般的に言われているものの、これまでに摘採時の葉長と乾海苔の品質との関係について研究されていない。そこで、摘採時の葉長が乾海苔の品質に及ぼす影響を野外養殖試験により調べた。

粗タンパク質含有率をそれぞれ図2および図3に示した。咀嚼回数は、摘採時葉長14.4cmおよび16.8cmでそれぞれ66±13回および75±11回であり、有意な差は認められなかった(Student's t-test, $P<0.05$)。粗タンパク質含有率は、摘採時葉長14.4cmおよび16.8cmでそれぞれ49.8±0.1%および51.1±0.1%であり、葉長14.4cm区が有意に低かった(Welch's t-test, $P<0.05$)。

方法

供試乾海苔

当センターの陸上採苗機で2020年10月7日～8日にナラワスサビノリS-5-0株の殻胞子を養殖網に着生させ、養殖開始まで-30℃で冷凍保存した。冷凍保存した養殖網を図1に示す養殖試験地に10月18日に張り込み、水位調整や網洗い作業を定期的に行った。摘採は、11月24日と11月27日に行い、両日の摘採の直前に養殖網から約10cmの網糸を2本ずつ切り取った。各網糸に着生した葉体のうち大型の上位10個体を選び、計20個体の葉長を測定した結果、11月24日および11月27日の平均葉長は、それぞれ14.4cmおよび16.8cmであった。摘採した葉体は、当センターのノリ乾燥機を用いて乾海苔に加工した。

乾海苔の品質評価

品質の測定項目は、咀嚼回数および粗タンパク質含有率とし、それぞれを食感測定器(TENSIPRESSER My BoyIIシステム、タケモト電機)および海苔成分計(JM-2000、菱化イーテック)を用いて測定した。

結果

摘採時に加工した両日の乾海苔の咀嚼回数および

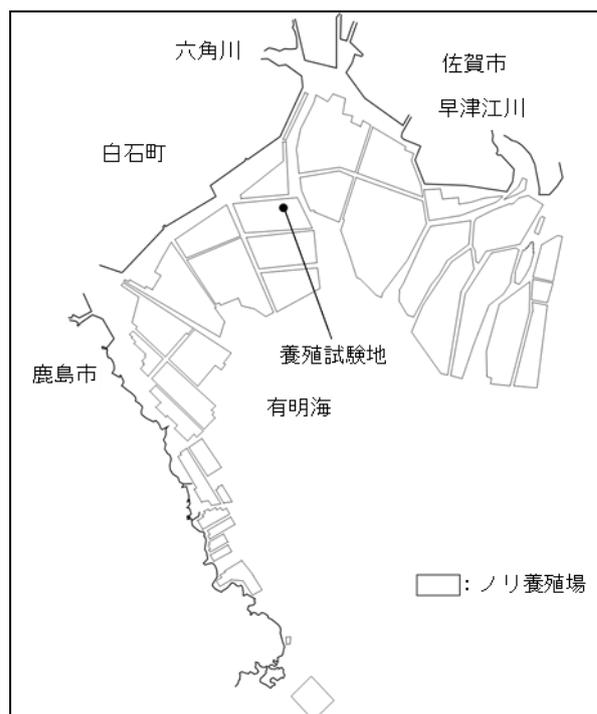


図1 養殖試験地

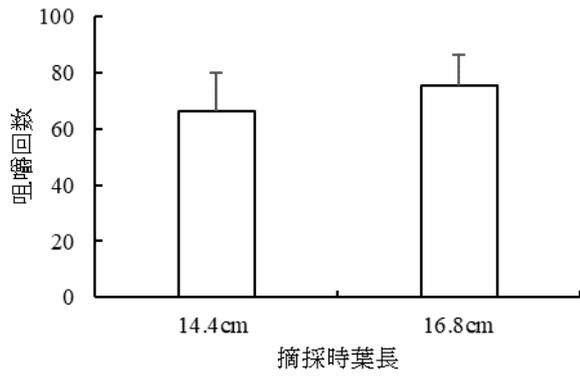


図2 各乾海苔の咀嚼回数

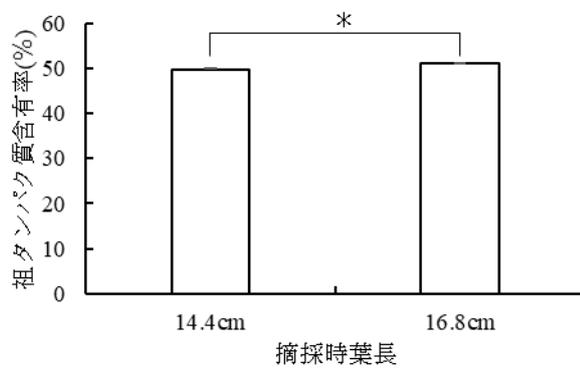


図3 各乾海苔の祖タンパク質含有率(* : $p < 0.05$)