

Q15-「寒天」と「ところてん(心太)」はどう違うのですか？

A- 寒天の原料になる海藻を「寒天原藻」と言います。日本の寒天原藻の主なものは、紅藻のテングサ(マクサ、オオブサ、オニクサ、ヒラクサなどテングサ属(*Gelidium*)やオバクサ(*Pterocladia*)などテングサ目海藻の総称)、オゴノリ属(*Gracilaria*)、イギス・エゴノリ類などです。国外からは、テングサ属、オゴノリ属その他の紅藻が寒天原藻として輸入されています。寒天原藻を相当量の水でよく煮て、布で濾すと「ところてん液」と呼ばれる寒天ゾルが得られます。煮る時に少量で適量の硫酸などの酸を加えると、海藻がよく煮えて海藻に含まれていた寒天質がよく溶け出していきます。「ところてん液」は、普通は寒天質 1%くらいと水分 99%くらいで構成されています。これを室温に置くと、やがて冷えて固まり「ところてん」と呼ばれる寒天ゲルになります。この水をたっぷり含んだ「ところてん」を脱水・乾燥して干物にしたものがいわゆる「寒天」です。脱水・乾燥の方法には、大きく分けて「冷凍法」と「圧搾脱水法」(非冷凍法)があります。どちらも日本で考案された技術です。冷凍法は伝統的な方法で、自然の寒さを生かして凍結・乾燥させるものであり、出来上がったものは「天然寒天」とも呼ばれます。これに対し、圧搾脱水法は工業施設で圧力と温度によって強制的に脱水・乾燥させる方法で、出来上がったものは「工業寒天」とも呼ばれます。機械施設で人工的に凍結・乾燥する「冷凍法による工業寒天」もありますが、凍結・乾燥の基本原理は天然寒天の場合と変わりありません。要するに、寒天質を含む原料海藻(寒天原藻)を水でよく煮て寒天質を溶け出させた液を冷やして固めたものが「ところてん」(心太)であり、それを脱水・乾燥したものが「寒天」です(「心太」については Q12 を参照)。出来上がった寒天は、角寒天、細寒天(糸寒天)、粉寒天(粉末寒天)、フレーク状寒天などの形で市販されています。