

Q34—海藻サラダに含まれる海藻は？

A— 海藻サラダには 5 種類程度から多いものでは 10 種類ほどの色鮮やかな海藻が混ぜ合わせていますが、意外と同じ種類で色が違うものや、ワカメでは葉、茎、メカブのように部位だけが違うものも含まれていることがよくあります。また、赤、緑、黄、白のような鮮やかな発色は加熱や添加物、晒しなど各種さまざまな加工方法を用い時間をかけて変色させており、海藻そのものの自然の色彩とはほとんどのものが異なっています。一般的に、海藻は加塩すると赤くなりやすく、石灰水などの強アルカリ水に漬けると緑色になります。さらに天日に晒すと脱色して白色になるようですが、種類によっても退色は大きく違うようです。このなかで、資源量が豊富で特に鮮やかな色を呈するものがよくサラダの原料として用いられているようです。では、どのような種類の海藻が原料として使われているのでしょうか？よく目にするのがワカメです。この他に、トサカノリ、マフノリ、ツノマタ、コンブ、ムカデノリ、シキンノリ、キリンサイ、ミリン、スギノリ、フクロフノリなど用いられています。ヒジキ、アカモク、オゴノリ、ダルスなど、粘りを楽しむサラダにはガゴメ、カジメ、アラメ、モズク、メカブ(ワカメ)なども用いられていることがあります。最近では地域特産品となっている海藻や海外の珍しいものが混ぜられているものも目にします。海藻サラダはワカメの割合が多いため一見どの商品も同じような印象を受けますが、これら種類別の配合比率は色合い、食感、価格をもとに決定され、その原産地もニーズによって違うためよく見ると商品も多様になっています。また、海藻以外にも白キクラゲや糸寒天、コンニャク寒天なども混ぜて販売されることもあります。