

寿司のおいしさを引き立たせる海苔の香り

ーリレーエッセイ 2013 年・秋「海苔の香り」の第 2 報としてー

天野秀臣

はじめに

日本食は健康志向の現代において、世界的に評価が高いものです。見た目の美しさやおいしさだけでなく、長寿社会を支える低脂肪・低カロリー食品として外国の人々にも人気があります。今回は代表的な日本食の例として寿司を取り上げ、海苔との関わりについて述べたいと思います。

寿司の種類

今年 4 月 22 日（火）、赤坂御苑で春の園遊会が開かれました。マスコミの報道でご覧になった方も多いかと思います。園遊会メニューの中にはオードブル、サンドイッチ、ジンギスカン、焼き鳥、ちまきに並んで巻き寿司も見られました。立食なので、たくさんあるメニューの中でも食べやすい巻き寿司に人気があるように見受けられました。残念ながら具材が何であったかまでは判別できませんでした。ご承知のように、寿司には押し寿司、握り寿司、巻き寿司、ちらし寿司、いなり寿司など全国各地でさまざまなものがあります。和歌山県吉野出身の卒論生に、海苔を使わない“柿の葉寿司”と高菜の浅漬けで包んだ“めはり寿司”を教えてもらいました。共に美味しく、寿司には多種多様なものがあることに感心しました。巻き寿司の歴史は古く、江戸時代には既にありました。巻き寿司に用いる海苔は一般に焼海苔です。その色は図 1 に示すように緑色が濃く、黒緑色に近いほど上質の焼海苔とされます。巻き寿司は、太巻き、細巻きが一般的で、具材は魚介類、野菜、卵焼き、納豆、漬物などバラエティーに富みます。地域によっては切り口にきれいな模様が出るように具材を配置したものもあります。

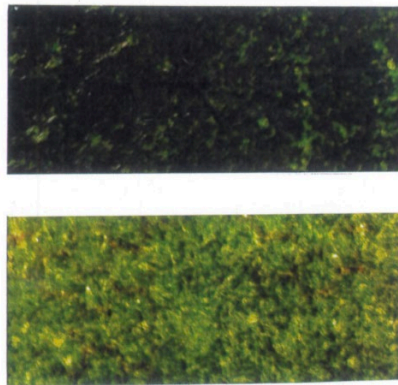


図1. 焼海苔の色調

最近私が経験して気に入った巻き寿司は、韓国のキンパです。太巻き程度の大きさの寿司に、幅1ミリ長さ数センチの糸状に細切した赤トウガラシが乗せてあり絶妙な味でした。世界的には国によって様々な巻き寿司があるようですが、中でもアメリカに代表されるカリフォルニアロールは有名です。

巻き寿司では具材、酢飯の味と香り、そして焼海苔の味と香りが大切

寿司の酢飯の味と香りは主成分の酢酸が主であり、焼海苔の香りは数種類の化合物が混ざったものです。図2に海苔の香りをだす3種類の化合物を示しました(梶原忠彦(2002), 21世紀初頭の藻学の現況. 日本藻類学会; 天野秀臣(2013), 海苔の香り. 海苔百景・リレーエッセイ. 海苔増殖振興会)。β-シクロシトラールはタバコの、β-イオノン is スミレの、ジハイドロアクチニジオライドは紅茶の香りがし、巻き寿司の美味しさを引き立てています

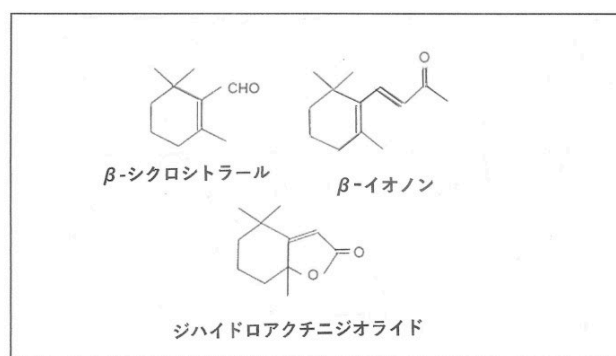


図2. 海苔の香りをだす化合物

美味しい海苔は遊離アミノ酸が多いことが知られています。アラニンは甘さに、グルタミン酸はうま味に関係するアミノ酸です。乾海苔のおおよその遊離アミノ酸含量を表1に示しました。この表から海苔は味がよいことがお分かりいただけるのではないのでしょうか。

表1. 乾海苔の遊離アミノ酸含量 (乾海苔100g 中)

アミノ酸	含量
グルタミン酸	1,330 mg
アラニン	1,530 mg
他の遊離アミノ酸17種類	1,887 mg

天野秀臣 (1971) (山口勝己編, 水産生物化学. 東京大学出版会. p.180.)

終わりに

巻き寿司は慣れれば好きな材料を使って自分好みのものを作ることができます。一方、海苔の生産は気候変動による水温の上昇、魚類や鳥類による食害、海水中の栄養塩の減少など、取り巻く環境は厳しいものがあります。海苔の風味と具材の美味しさを楽しみながらいつまでも巻き寿司を楽しみたいと願っています。

執筆者

天野 秀臣(あまの・ひでおみ)

一般財団法人海苔増殖振興会評議員、三重大学名誉教授(元三重大学生物資源学部長)、農学博士