

クビレオゴノリ加工試験

大 城 信 弘

1. 目的

クビレオゴノリは、主に海藻サラダやモーイ豆腐に利用され、品薄もあり、競り値で生500円、茹で1000円/kg程度と高価で取り引きされる。

その為増養殖試験が試みられ、フラスコ培養母藻からの種付けなど、量産化に目処が立ちつつあり、利用方法の拡大が必要とされる。

そこで今回、北部農業改良普及所・漁家担当の協力で、クビレオゴノリの加工・調理講習会を催した。

2. 対象及び担当

講習対象：羽地漁協組合員及び管内婦人

全体調整：水産試験場普及センター本部駐在
料理の開発及び副材の調達：北部農業改良普及所漁家担当 島袋律子

主材の入手：羽地漁協藻類養殖研究グループ
講習会場：北部農業改良普及所調理室

3. 経過

平成13年4月20日クビレオゴノリ5kgを採取し（大宜味グループ採取）、水槽に収容・保存。5月11日にその一部で北部農業改良普及所（以下農改）・漁家担当が加工・料理を予備的に検討。

5月16日にオゴノリ3kgを採取し（済井出グループ）、5月17日に農改調理室にて試験調理、品評検討会を行った。今回は一般に良く作られている、海藻サラダ、モーイ豆腐、チャンプルーは外し、他に9品目を試作した。

農改、普及センターの参加者で品評を行い、その中から評価の高い、水ようかん、ガンモ、餃子、春巻きの4品目を講習対象とした。

6月5日に原藻10kgを採取し（済井出・大宜味グループ及び普及センター）、6月6日に原藻7kgで下ごしらえを開始し、6月7日午後2時より講習会を実施した。

参加者は羽地漁協組合長他・男性7名、女性5名、農改担当2名、普及センター本部駐在2名、計16名で、予め下ごしらえされた材料で農改・漁家担当の説明・レシピに基づき4品を調理し、その後試食品評を行った。

4. 品評・考察

4品共好評であったが、特にガンモは参加者ほとんどから最も美味しいと評価された。他は人それぞれで、全体の品評も人により異なるので、ここでは個人的な感想を述べる。

今回はガンモ、餃子、春巻きの3品は揚げ物で元々の味が濃かった。オゴノリは薄味でありその為、味の面でオゴノリを印象付けるのは弱い感じがした。しかし逆にその分オゴノリは幅広い料理に利用できる事が示された。

食感3品の内では、春巻きがオゴノリらしい歯ごたえを最も残していた。これは調理の際の材料の細断具合に起因する。

レシピにあるように、春巻きはやや長めに調理したのに対し、他は細かく細断した。オゴノリを強調したいときは大きく、それとなく混ぜ込んで使うときは細かくと使い分けが効くのもオゴノリの良さである。

但し、現在一般に調理されているのは、オゴノリのシャキシャキとした歯ごたえを残したものが殆どである。今のところはこの食感がオゴノリの最も好まれる特徴であろう。

その点では、水ようかんは適度に歯ごたえを残し、色も淡緑色で清涼感があつた。工夫によ

っては海藻入りゼリーとしての加工・販売も可能であろう。

前3品は家庭料理等、直ぐに食べることを前提にしたものだが、オゴノリはすでに多様な料理に使われている。

今回は最もポピュラーなモーイドーフ、海藻サラダ、チャンプルー等は外したが、他に混ぜご飯、スープ、海藻キムチ、天ぷら、羊羹等利用範囲は幅広い。

オゴノリの人工増殖は途に着いたばかりであるが、このオゴノリの優れた特徴から、需要は十分に見込めるものである。

今回の講習でその点を再認識し、オゴノリの増殖と共に、今後とも応用範囲の広がる事を願いたい。

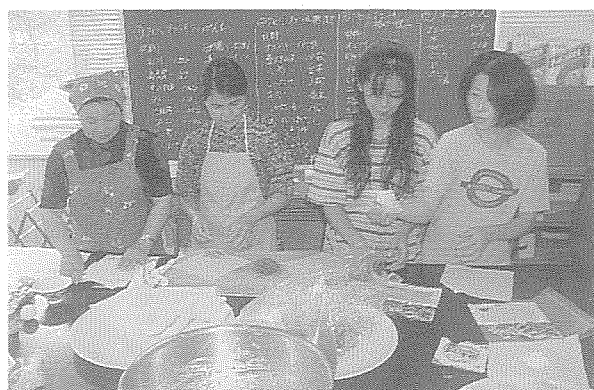
尚、本講習は4月半ばに北部農改・漁家担当に依頼し、5月に講習会を行う予定と急な日程であった。本種の繁茂期が晩冬～早春で、原料の入手期が限られた為であったが、時期の限られたものや、他部署と共同で行う事業は予算立案時点など、早めの調整が必要である。



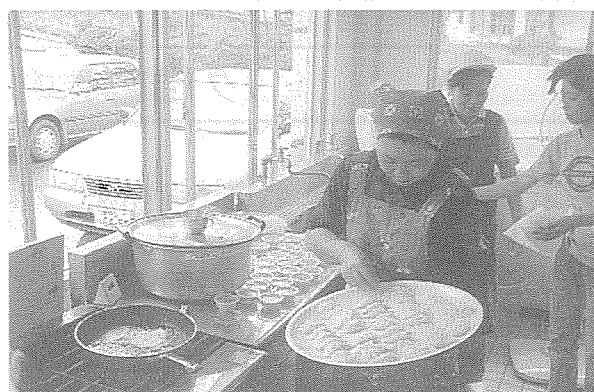
説明に聞き入るメンバー



下ごしらえ済みの材料



レシピを観て調理開始



手際よく揚げる



試食・品評タイム



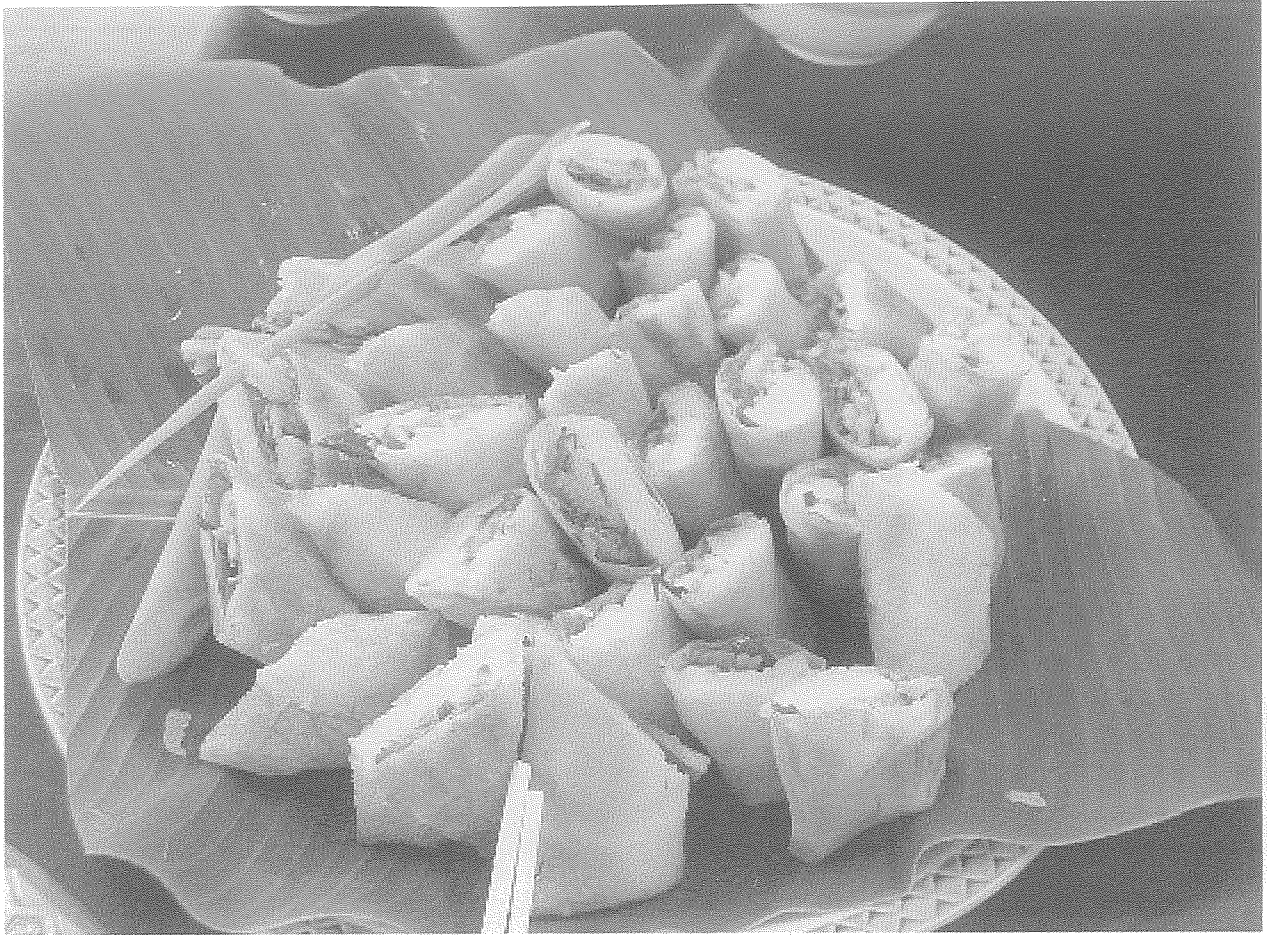
クビレオゴノリの水ようかん

材料

クビレオゴノリ	150 g	水	600cc
水	100cc	さとう	80 g
		塩	少々
パールアガー 深雪	50 g		
さとう	80 g	小豆煮 (缶でよい)	適宜

作り方

- ①クビレオゴノリに水を加えてミキサーにかける。
- ②パールアガーと砂糖を粉末混合し、水に入れてよく混ぜ合わせます。
- ③加熱して混ぜながら、完全に沸騰させます。さらに砂糖と塩を加えます。
- ④①を加えて混ぜ合わせ、もう一度沸騰させてから火をとめる。
- ⑤カップに流しいれて冷やし固める。小豆を添えてもりつける。



クビレオゴノリの春巻き

材料			
クビレオゴノリ	150g	たれ	かつおだし
春巻きの皮	10枚		しょうゆ
人参	1/2丁		砂糖
しいたけ	3枚		しょうが
ネギ	適宜		にんにく
じゃがいも	1個		
		揚げ油	適宜

作り方

- ①クビレオゴノリはよく洗い、水気をきってざく切りにする。
 - ②人参は千切りにし、ゆでておきます。しいたけは水にもどして千切り、ネギも適当な大きさに切っておきます。
 - ③じゃがいもは蒸かして皮をむき、適当な大きさに切っておきます。
 - ④春巻きの皮で①～③の材料をまいて、揚げ油で揚げます。
 - ⑤たれを作って、つけていただきます。
- *中の材料は好みのものをいれてください。



クビレオゴノリの揚げ餃子

材料

クビレオゴノリ	300 g	ぎょうざの皮	30枚
豚ひき肉	200 g	片栗粉	小さじ1
ねぎ	10 g	卵	1個
しょうが	5 g	揚げ油	適宜
ニラ	5 g	たれ しょうゆ	70cc
塩	小さじ1/2	酢	70cc
		七味唐辛子	小さじ1/2
		砂糖	70cc

作り方

- ①クビレオゴノリはよく洗い、水気をきってこまかく刻み、野菜もみじん切りにします。
- ②ボールに豚ひき肉を入れ、たたきながら練ります。粘りが出てきたら塩少々をいれ、①のクビレオゴノリをまぜあわせ、残りの塩、旨味調味料、砂糖、こしょう、卵、片栗粉、野菜の順に入れ、さらによく混ぜ合わせます。
- ③餃子の皮に②を少しずつとり、包みます。
- ④揚げ油を120～140℃にして、③を揚げて器にもりつけます。
- ⑤別の器にタレを作り、添えます。



クビレオゴノリ入りガンモ

材料

クビレオゴノリ	150 g	砂糖	大さじ1
島豆腐	1/2丁	塩	小さじ1
魚のすり身	100 g	ネギ	適宜
卵	1個	しょうが	適宜
大和芋	60 g	かつおだし	
インゲン	10 g	うすくちしょうゆ	
人参	20 g	みりん	
しいたけ	30 g	揚げ油	適宜

作り方

- ①クビレオゴノリはよく洗い、水気をきってこまかく刻み、野菜もみじん切りにし、大和芋はすりおろします。
- ②豆腐の水気は切っておきます。
- ③しいたけは水にもどし、みじん切りにします。
- ④すり鉢に②の豆腐と魚のすり身を入れ、よく練ります。卵とおろした大和芋を入れたら味付けをし、①から③の材料を混ぜ合わせます。
- ⑤④を適当な大きさにまるめ、油で揚げます。
- ⑥薬味をのせてあつあつのつゆをはってもりつけます。