

鳥羽湯ったり海藻物語

1月14日 OA

三重大学教養教育院教授 大井淳史先生

鳥羽温泉郷 海藻 JAPAN プロジェクトの取り組みの1つに鳥羽の温泉水が海藻に与える影響について三重大学と研究を行っています。

1つは、温泉水を海藻の調理や食品加工で使用したらおもしろい効果が見られるのではないか？ということとです。

温泉水というと温水（温かい水）というイメージを持たれるかと思いますが、冷めたものでも研究を行っています。

鳥羽の温泉水はミネラルが豊富で PH（水溶液の性質(酸性、アルカリ性)の程度をあらわす単位）が弱アルカリからアルカリの領域です。

そのような温泉水で海藻を調理するとどういふメリットがあるかという研究です。

ヒジキは黒いというイメージを持っていますよね。海の中では褐藻類なので褐色です。

それをゆでると黒くなりますが、温泉水を使うとより際立った黒になります。

アカモクも茶色の海藻なのですが、普通に真水でゆがいてもきれいな緑色にはなりません。

しかし、いくつかの温泉水ではすごく鮮やかな緑が出せるということがわかっています。

どういふものがどう作用しているのかというのは、これからの課題なんですけど、色々なミネラルの成分が作用しているし、PH の違いが変化をもたらしていると考えています。

また海藻はネバネバの食品だととても喜ばれます。

そのネバネバが温泉水を使うともっと出やすくなったりするということがあります。

温泉水がおいしさに貢献しているのではないかと考えています。