

[食べ物]
香り百科事典

新装版

日本香料協会
[編集]

朝倉書店



●アンズ



●ウインターブリーン



●オールスパイス



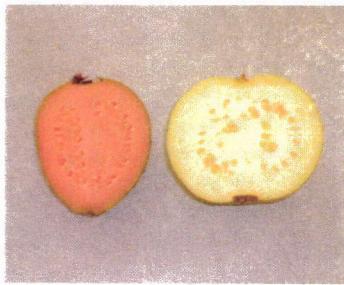
●カッシア



●カルダモン



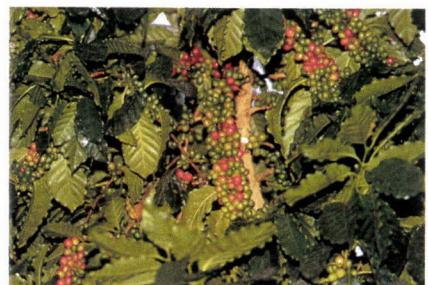
●キャラウェイ



●グアバ



●グローブ



●コーヒー



●シナモン



●スターフルーツ



●サフラン



●ナツメグ



●パッションフルーツ



●プラム



●ブッシュカン



●ポンカン



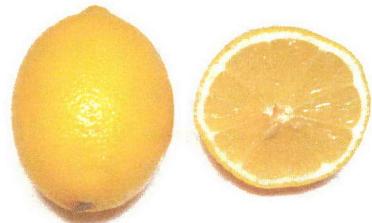
●マンゴスチン



●ユズ



●ライム



●レモン



●レモングラス



●ローズマリー



●ローレル

写真提供会社

稻畑香料株式会社

小川香料株式会社

三栄源エフ・エフ・アイ株式会社

曾田香料株式会社

[食べ物]
香り百科事典

新装版

日本香料協会
[編集]

朝倉書店

発刊にあたって

香料（香り）に関する学術・文化の普及を目的とする日本香料協会は、1989年に天然香料素材を中心にまとめた『香りの百科』を発刊しました。また機関紙『香料』において香料化合物の合成法を特集した「合成香料」特集号や香料にかかわる特殊な用語をまとめた「香料用語説明」特集号を発行、さらに1998年には日本香料協会創立50周年記念事業の一つとして、これらをまとめた『香りの総合事典』を朝倉書店より発刊いたしました。

その後、機関紙『香料』において“食べ物の香り”を企画し特集号として、2001年から4回にわたり「果物の香り」、「野菜・山菜・キノコ類・海藻類の香り」、「香辛料の香り」、そして2004年には「ナッツ・魚介・畜肉・嗜好飲料・乳製品・アルコール類の香り」について特集し、総項目数353の食べ物の香りについて収載発行いたしました。特にこの特集号では素材そのものの香気とともに私たちが一般に飲食・利用する形態での香気成分についての記述に努めました。

今回これらをまとめるとともに増補改訂し、『[食べ物] 香り百科事典』として発刊することとなりました。

本書の執筆者は日本香料協会の編集委員および当協会の会員各社において第一線で活躍されている専門の方々であります。本書が企業・大学・研究機関の方々に活用され得るものであると自負するとともに、一般の皆さまにも食べ物の香り成分について広くご理解いただける好書であると考えております。

おわりに、本書の刊行に多大の尽力をされた日本香料協会編集委員の諸氏ならびに出版に種々ご配慮を得た株式会社朝倉書店に厚くお礼申し上げます。

2006年1月

日本香料協会会长 小林米治郎

監修

稻畑 謙一郎 日本香料協会副会長、稻畑香料株式会社

編集委員

石塚 茂樹 小林香料株式会社
石原 正和 塩野香料株式会社
伊藤仙次郎 日本香料協会参与
馬野 克己 高田香料株式会社
大崎 和彦 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
川崎 通昭 日本香料協会参与
岸田 耕一 大洋香料株式会社
小林 昭一 小川香料株式会社
佐々木則嗣 曾田香料株式会社

志賀 實 日本香料協会参与
篠原 麻男 高砂香料工業株式会社
司 英隆 豊玉香料株式会社
中杉 徹 稲畑香料株式会社
深田 辰夫 日本香料協会参与
藤森 幹三 長谷川香料株式会社
古川 靖 長岡香料株式会社
松浦 則義 株式会社永廣堂本店

執筆者

粟野 健一 神前 仁美
安藤 清 蒲原 知香
石崎 享 北浦 太郎
石田 愛美 久池井 朗
石塚 茂樹 久能 靖
石原 正和 黒林 淑子
石原 美紀 児玉 達哉
伊藤 満 小林 昭一
榎本 政夫 小林 理恵
江本 英司 坂巻 憲佐
遠藤 普克 坂巻 靜
生山 将次 佐藤 善一
大崎 和彦 塩田 晴康
大島 美子 重田 芳成
大塚 雅史 柴田 靖
小倉 実治 関谷 史子
笠原 陽子 武井 靖治
加藤 敏英 竹内 亮
金子 良輔 田原 麻衣子

田村 仁 福田 伊都子
司 英隆 藤原 隆志
寺田 育生 富士原 義徳
富澤 政仁 藤森 賢一
富田 直己 古川 靖
富山 賢一 杣村 聰
中島 克子 森本 克彦
中杉 徹 安田 真紀
中野 宏哉 山中 陽介
長橋 久哉 山本 太一
中本 英喜 山森 雅也
西川 修平 湯川 智之
西澤 陽一郎 吉岡 百合
西村 修 吉田 啓
西村 光博 吉田 元昭
服部 祥治 米重 新
原島 望 渡邊 寛子
平山 貴彦
深田 辰夫

(五十音順)

目 次

アオサ 1	ウインターグリーン 57	カツオブシ 107
アオノリ 3	ウオツカ 58	カッシア 109
アサツキ 4	ウコン 59	カニ 111
アサノミ 6	ウド 61	カブ 113
アサフェチダ 6	ウナギ 63	カフェライムリーフ 115
アサリ 8	ウメ 65	カボス 117
アジ 10	ウーロンチャ 67	カボチャ 118
アジョワン 11	ウワバミソウ 69	カモ 121
アズキ 12	ウンシュウミカン 70	カモミル 122
アスピラガス 14	エゴマ 73	カラシナ 124
アセロラ 17	エノキタケ 74	カラムス 126
アーティチョーク 18	エビ 77	ガランガル 127
アニス 20	エリンギ 80	カリフラワー 129
アニスヒソップ 21	エルダーベリー 81	カリン 130
アボガド 24	エンダイブ 82	カルダモン 133
アマランサス 25	エンドウ 84	カレーリーフ 134
アーモンド 27	エンバク 85	カンキツ類 136
アユ 29	オオムギ 87	カンゾウ 141
アロエ 31	オクラ 88	キウイフルーツ 142
アワモリ 32	オリーブ 90	キクイモ 144
アンズ 34	オールスパイス 93	キクラゲ 145
アンゼリカ 36	オレガノ 95	キシュウミカン 146
イカ 40	オレンジピール 96	キャベツ 148
イチゴ 42	カウベリー 99	キャラウェー 150
イチジク 44	カエンサイ 99	キュウリ 152
イヨカン 45	カキ 100	ギョウジャニンニク 154
イワシ 46	カキ 101	キョウナ 155
インゲン 49	ガジュツ 102	ギョショウ 155
ウイキョウ 51	カシューナッツ 103	キンカン 158
ウイスキー 53	カツオ 105	ギンナン 160

グアバ	161	サケ	223	スターフルーツ	291
クロ	163	ササゲ	227	ズッキーニ	292
クサヤ	164	サツマイモ	228	スペアミント	293
グーズベリー	166	サトイモ	230	スモモ	295
クベバ	167	サバ	231	セイボリー	297
クミン	167	サフラン	234	セイヨウナシ	298
クラウドベリー	168	サボジラ	236	セージ	299
クラリーセージ	170	サルシフィ	237	セリ	301
クランベリー	172	サンザシ	239	セロリー	301
クリ	174	サンショウ	240	ソバ	304
クルバ	175	サンボウカン	242	ソラマメ	307
クルミ	177	サンマ	243	ゾーレル	308
クレソン	178	シイクワシャー	244	タイ	311
グレープフルーツ	180	シイタケ	246	ダイコン	312
クロウベリー	182	シェリー	248	ダイズ	315
クローブ	184	シジミ	251	ダイダイ	317
ケイパー	186	シソ	253	タイム	319
ケイラン	187	シナモン	255	タカナ	320
ケール	189	シマミカン	258	タケノコ	322
コイ	190	シメジ	260	タデ	325
コウチャ	191	ジャガイモ	261	タマネギ	326
ココア	193	ジャックフルーツ	263	タマリロ	330
ココナッツ	195	シャロット	263	タマリンド	331
コショウ	198	ジュニパーベリー	264	タラ	333
ゴーヒー	200	シュンギク	266	タラ	335
ゴボウ	203	ショウガ	267	タラゴン	337
ゴマ	204	ショウチュウ	270	タンカン	338
コマツナ	207	ショウユ	274	タンジェリン	339
コムギ	208	ジン	278	チキン	340
コメ	211	ス	279	チコリー	343
コリアンダー	214	スイカ	284	チーズ	344
コールラビ	215	スイートシスリー	286	チャイブ	351
コンブ	216	スウェーティー	286	チャービル	353
サクランボ	219	スター アニス	288	チュウゴクナシ	355
ザクロ	221	スダチ	289	チンゲンサイ	356

ツナ	358	パイナップル	422	ビルベリー	487
ツルコケモモ	359	ハイブッシュブルーベリー	424	ビワ	489
ツルムラサキ	361	ハクサイ	426	フェイジョア	490
ツワブキ	363	バジル	427	フェネグリーク	491
ディル	364	ハスカップ	429	フキ	493
デーツ	366	パースニップ	429	フダンソウ	494
テングサ	368	パセリ	430	ブッシュカン	495
テンサイ	369	バター	433	ブドウ	496
トウガラシ	370	ハチミツ	436	フトモモ	499
トウガン	374	ハッカ	439	ブラックカラント	500
トウミツ	376	ハツカダイコン	441	ブラックベリー	501
トウモロコシ	378	ハッサク	442	ブラッドオレンジ	503
ドジョウ	381	パッションフルーツ	443	プランデー	506
トマト	382	バナナ	446	ブロッコリー	508
ドリアン	385	バニラ	448	ブンタン	509
トリュフ	387	パパイヤ	450	ヘーゼルナッツ	511
ナシ類	389	ババコ	452	ペニーロイヤル	514
ナス	390	バブリカ	453	ペパー・ミント	516
ナツミカン	392	ハマグリ	455	ペピーノ	519
ナツメ	394	ハマフダンソウ	456	ベリー類	520
ナツメグ	395	ハヤトウリ	457	ベルガモット	522
ナバナ	398	バレンシアオレンジ	458	ヘンルーダ	523
ナメコ	399	パンノキ	461	ボイセンベリー	524
ニジェラ	401	バンレイシ	462	ホウレンソウ	526
ニシン	402	ピスタチオ	464	ポーク	528
ニホンシユ	403	ヒソップ	465	ホースミント	532
ニホンナシ	405	ヒツジ	466	ホタテガイ	534
ニラ	406	ビート	468	ボピーシード	535
ニンジン	408	ピーナッツ	470	ポンカン	537
ニンニク	410	ビーフ	473	マイタケ	540
ネギ	412	ピーマン	476	マカダミアナッツ	541
ネクタリン	413	ヒヨコマメ	478	マグロ	542
ネーブルオレンジ	415	ヒラタケ	481	マジョラム	543
ノザワナ	417	ヒラメ	482	マス	545
ノビル	420	ビール	484	マスタード	549

マッシュルーム	551	ヤムイモ	596	ルロ	631
マツタケ	553	ヤロウ	597	レイシ	633
マテチャ	554	ユズ	599	レタス	635
マルメロ	558	ユリネ	601	レッドカラント	635
マロウ	559	ヨモギ	603	レモン	636
マンゴー	560	ライム	606	レモングラス	639
マンゴスチン	562	ライムギ	608	レモンバーム	642
マンダリン	563	ラオチュウ	610	ローガンベリー	643
ミソ	565	ラズベリー	611	ローズマリー	644
ミックススパイス	568	ラッキョウ	613	ローゼル	646
ミツバ	579	ラビットアイブルーベリー	614	ロブスター	649
ミョウガ	581	ラム	615	ローブッシュベリー	650
ミリン	583	ランブータン	619	ロページ	651
ミルク	585	リーク	620	ローレル	653
ミルテル	586	リュウガン	621	ワイン	656
メキヤベツ	588	リョウリギク	623	ワカメ	658
メープル	589	リョクチャ	623	ワケギ	659
メロン	590	リンゴ	626	ワサビ	660
モモ	592	ルッコラ	628	ワサビダイコン	661
ヤマノイモ	595	ルバーブ	630	ワラビ	662

索引

- 日本語索引 663
- 外国語索引 672
- 学名索引 678

凡 例

本書の各項目は、原則として下記のように構成されている。

見出し語、該当外国語（主に英語）、該当和名、別名（日本語）、学名（ラテン名）、説明（概要、産地、香気成分など）、引用・参考文献

A. 見出し語

1. 見出し語は、日常生活で用いられている一般的な名称とし、カタカナのゴシック体表記とした。
2. 見出し語は、五十音順とし、濁音や半濁音は清音と見なして配列した。

B. 外国名、和名、別名

1. 見出し語に該当する外国語は、主に英名を記した。また、ものによっては仮名、独名や中国名なども加えた。
2. 見出し語に該当する和名を記すとともに、別の呼び名のあるもの、または地域によって呼び名の異なるものなどについては、代表的なものを別名として載せた。

C. 用語

1. 説明文中の用語や用字は、原則として常用漢字、現代かなづかいに従って記述した。
2. 用語は、関係学術団体などの用語に準じたが、香料関係分野において慣用的に用いられてきたものについては慣用に従った。
3. 外国語はカタカナで記し、必要に応じてその外国語を付記したり、該当日本語を加えたりした。
4. 香気成分の成分や成分組成などは、原則として引用文献の記載に従ったので、一部に不統一なところもある。
5. 分析法などに関する略号（語）については、次ページに略語表を付記する。

D. その他

1. 各項目の末尾に、引用文献を載せた。また、各種ホームページなどを参照した場合は、その資料を参考資料として同様に各項目末尾に記した。
2. 卷末に和文索引（五十音順）、欧文引用（ABC順）、および学名索引（ABC順）を載せ、該当するページを記した。また、中国語は日本での慣用的な読み方に従って索引に記述した。

略語

- AEDA : Aroma Extract Dilution Analysis
FD ファクター : Flavor Dilution Factor
GC : ガスクロマトロフィー Gas Chromatography
GC/MS : ガスクロマトグラフ/質量分析法 Gas Chromatograph/Mass Spectrometry
GC/O : におい嗅ぎ GC Gas Chromatograph/Olfactometry
HPLC : 高速液体クロマトグラフィー High Pressure Liquid Chromatography
IR : 赤外線分光分析法 Infrared Spectrometry
LC : 液体クロマトグラフィー Liquid Chromatography
LC/MS : 液体クロマトグラフ/質量分析法 Liquid Chromatograph/Mass Spectrometry
MDGC : 多次元ガスクロマトグラフィー Multidimensional Gascromatography
MS : 質量分析法 Mass Spectrometry
NMR : 核磁気共鳴分析法 Nuclear Magnetic Resonance
SBSE : スターバー抽出法 Stir Bar Sorptive Extraction
SDE : 連続蒸留抽出法 Simultaneous Distillation and Extraction
SFE : 超臨界抽出法 Supercritical Fluid Extraction
SPME : 固相微量抽出法 Solid Phase Micro Extraction

アオサ

外国名

Sea lettuce [英]

Perforated sea lettuce [英]

Green laver [英]

和名

アオサ（石蓀）

学名

Ulva pertusa Kjellm.

アオサ科アオサ属のアオサは緑色で、遊走子および配偶子で繁殖する。アオサは適応力に優れており、世界各地の海岸で生育する。日本の沿岸では約10種がみられ、1~6月にかけて湾内や浅瀬で発生する。最近では、大量発生したアオサが浜に打ち上げられて腐敗臭を放つことや、海水の酸素不足を引き起こすことにより生じる魚介類への悪影響が問題となっている。代表的なアオサには、膜面に穴がなく、縁にひだが多くてボタンの花に似た直径2~4cmのボタンアオサ (*U. conglobata* Kjellm.)、穴と穴の間が細く網状になっている直径20~30cmのアミアオサ (*U. reticulata* Fors.) (国内では南西諸島のみで繁殖)、穴が少ないかまたはほとんどなく全形がササの葉のようなナガアオサ (*U. arasakii* Chihara)、膜面に大小の穴のある直径20~30cmのアナアオサ (*U. pertusa* Kjellm.) がある。アナアオサは、大きいもので直径約4mに生長するものもある。ふつう、アオサといえばアナアオサのことを意味する^{1,2)}。

アオサは乾燥して粉末状にしたものをおのりの代用品として、たこ焼きや焼そばなどに使うほか、生のまま汁の具や酢の物、天ぷらにする。また食用以外には、ミネラル分が豊富なことから家禽類の飼料や堆肥にも利用されている。

産地 世界各地の温暖な海岸、日本各地の浅瀬や湾内。

香気成分 潮の香りに重要な役割を果たしていると考えられているのが、この海藻の香気成分である。アナアオサの香気成分に関する研究は、1950年代に小幡ら³⁾が Dimethyl sulfide などの存在を明らかにし、片山⁴⁾が Acrylic acid やテルペン化合物を分離し、確認した。同時に揮発性成分の生化学的意義についても報告している。しかし、これらの研究は乾燥個体からの抽出による分析のため、海を想起させる鍵化合物の発見には至らなかった。近年では分析技術が向上したことから、生鮮なアオサの香気成分についても報告がなされている。すなわち梶原^{5~8)}は、生鮮なアオサの香気成分を水蒸気蒸留法、連続蒸留抽出法 (SDE 法) および閉環式ヘッドスペース法などにより分析して、(Z,Z,Z)-8,11,14-Heptadecatrienal, (Z,Z)-

表 1 アオサ中に見いだされた主な精油成分⁹⁾

成分名	濃度(ppm)	成分名	濃度(ppm)	成分名	濃度(ppm)
Methanethiol	tr.	<i>m</i> -Cymene	0.007	(E)-2-Undecenal	0.003
Ethanethiol	tr.	Limonene	0.006	Undecanol	0.005
Dimethyl sulfide	tr.	(E)-2-Octenal	0.017	Dodecanal	0.008
Ethyl acetate	0.010	Octanol	0.033	1-Tetradecene	0.003
2-Methyl-3-butene-2-ol	0.005	Nonanal	0.021	Tetradecane	0.006
Dimethyl disulfide	tr.	Isobutyl disulfide	tr.	α -Ionone	0.012
2-Penten-1-ol	0.095	Isopentyl sulfide	0.002	Geranyl acetone	0.007
Hexanal	0.005	(E,E)-2,4-Octadienal	0.004	β -Ionone	0.037
(Z)-3-Hexen-1-ol	0.044	(E,Z)-2,6-Nonadienal	0.01	1-Pentadecene	0.004
Hexanol	0.071	(E)-2-Nonenal	0.013	Tridecanal	0.083
Hexanethiol	tr.	Decanal	0.006	Pentadecane	0.045
Benzaldehyde	0.002	(E,E)-2,4-Nonadienal	0.005	Hexadecane	0.007
Dimethyl trisulfide	tr.	Dodecane	0.011	7-Heptadecene	3.775
Heptanol	0.038	(Z)-4-Decen-6-yne	0.004	1-Heptadecene	0.047
1-Octen-3-ol	0.025	(E)-2-Decenal	0.057	Pentadecanal	0.021
2,4-Heptadienal	0.026	(E)-4-Decen-6-yne	0.004	Heptadecane	0.006
Octanal	0.158	Decanol	0.053	Octadecane	0.005
(E,E)-2,4-Heptadienal	0.028	(Z,Z)-2,4-Decadienal	0.208	(Z,Z,Z)-8,11,14-Heptadecatrienal	0.023
Decane	0.003	2,4-Decadienal	0.034	(Z)-8-Heptadecenal	0.008
Benzyl alcohol	0.007	(E,E)-2,4-Decadienal	1.469	Phytol	0.007

tr. : <0.001

8,11-Heptadecadienal, (Z)-8-Heptadecenal, (Z,Z,Z)-7,10,13-Hexadecatrienal, (Z,Z)-7,10-Hexadecadienal および Pentadecanalなどの長鎖アルデヒド類を同定した。これらの香気成分が、アオサの生態系において重要な生理的役割（雄性配偶子放出、誘引、活性）を担っていることが解明されつつある。

田村らは SDE 法や減圧水蒸気蒸留法により、アオサに含まれる化合物を同定した（表 1）^{9,10)}。また、この潮の香りを想起させる化合物は、近年注目されているアロマテラピーやタラソテラピーに深く関与すると考えられるため、人間の脳波への影響も報告されている¹¹⁾。

引用文献

- 荒川信彦、唯是康彦ら編，“オールフォト食材図鑑”，調理栄養教育公社（1996）p. 184
- 堀田 満ら編，“世界有用植物事典”，平凡社（1989）p. 1073
- 小幡弥太郎、五十嵐久尚、日本水産学会誌, **17**(1), 60 (1951)
- 片山輝久、日本水産学会誌, **27**(1), 75 (1961)
- 梶原忠彦、海洋, **21**, 368 (1989)
- 梶原忠彦、化学と生物, **31**(10), 676 (1993)
- 梶原忠彦、香料, **132**, 69 (1981)
- T. Kajiwara, A. Hatanaka, Enzymatic formation of unsaturated long chain fatty aldehydes and its biological activities in marine algae; 16 th International Symposium on the Chemistry of Natural Products (IUPAC) Abstracts (Kyoto), p. 616 (1988)

- 9) 田村啓敏, 中本英喜ら, 日本食品科学工業会誌, **42**(11), 887 (1995)
- 10) H. Sugisawa, H. Tamura, et al., *Food Reviews International*, **6**, 573 (1990)
- 11) 田村啓敏, 中本英喜ら, 日本味と匂学会誌, **2**(1), 19 (1995)

アオノリ

外国名

Green laver [英]

和 名

アオノリ (青海苔)

別 名

スジアオノリ (筋青海苔)

学 名

Enteromorpha prolifera (Müller)
J. Agardh

アオノリ (青海苔) は、アオサ藻綱アオサ科アオノリ属の総称で、一般的に中空管状の 1 層の細胞からなる。世界で約 40 種、日本だけでも 15 種類が知られており、太い主軸全体から極細の分枝が多く出ているスジアオノリ (*Enteromorpha prolifera* (Müller) J. Agardh), 主軸の下部のみ分枝が出ているヒラアオノリ (*E. compressa* Grave), 葉状体でアオサに似ているウスバアオノリ (*E. linza* (L.) J. Agardh), 1 カ所から十数本の枝を出し、ところどころがくびれて細長い腸管状になっているボウアオノリ (*E. intestinalis* Link) などがある。これらのうち、食用に利用されているのは、ほとんどがスジアオノリで、ウスバアオノリが若干混ざる程度である^{1,2)}。寒帯から熱帯まできわめて広く分布し、外洋に面した海岸や内湾などのいたるところに見られる。特に河口近くの遠浅で波静かなところに多く生育する。

産 地 日本では、主に中南部以西の県で生産されており、その生産量は約 1000~1200 トンで、その約 7 割が三重県で生産されている。また、海苔のほとんどが生および乾燥品として食用とするか、加工食品用の原料となる。香料原料としての製造は行われていない^{2~4)}。

香気成分 海辺に打ち上げられた海藻から漂うにおいは、海藻のにおいというより、磯の香りとして知覚される場合が多い。海藻類は、水中にあって生きているときにはあまり強いにおいを発しないが、藻体が傷ついたり、腐敗すると一種の刺激臭を生じ、これが磯の香りの一成因となっている。アオノリの香気成分については、片山^{5,6)}によって乾燥藻体から Dimethyl sulfide, α -Pinene, d -Limonene, Linalool, Carvone, Terpinolene, 1,8-Cineole および Geraniol などの存在が明らかにされた。また、藤原⁷⁾は Dimethyl sulfide, Formic acid, Acetic acid, Acrylic acid, Propionic acid, Butyric acid, Isovaleric acid, *n*-Caproic acid, Caprylic acid, Myristic acid, Palmitic acid, Linolic acid, *p*-Cresol, Furfural, α -Methyl furfural, *n*-Valeraldehyde, Benzaldehyde, Furfuryl alcohol, 1,8-Cineol, d -Limonene, Linalool, Geraniol, α -Pinene, Carvone および Terpinoleneなどをアオノリの乾燥体の香気成分として明らかにした。

一方、生鮮なアオノリの香気成分については、梶原が水蒸気蒸留法、SDE 法（連続蒸留抽出法）および閉環式ヘッドスペース法などの手法を用いて分析し、セスキテルペナルコール、セスキテル

表 1 スジアオノリ (*E. clathrata*) の香気成分 (生鮮体)⁸⁾

成分名	GC (%)	成分名	GC (%)	成分名	GC (%)
2,4,7-Decatrienal	3.42	<i>n</i> -Tetradecanal	0.99	6,10,14-Trimethylpentadecan-	0.34
β -Ionone	1.31	Cubenol	5.11	2-one	
Tridecanal	1.30	α -Cadinol	0.97	8,11,14-Heptadecatrienal	5.38
Pentadecane	0.26	(Z)-7-Heptadecene	21.78	8-Heptadecenal	2.61
Dihydroactinidiolide	0.28	<i>n</i> -Pentadecanal	9.12	Phytol	1.12

ペソ系炭化水素化合物、長鎖不飽和アルデヒド類などが“海藻”を想起する揮発成分であることを見いたした。その中で、アオノリに特徴的な香気成分は、アオサと同様に、(Z,Z)-7,10-Hexadecadienal, (Z,Z)-8,11-Heptadecadienal, (Z,Z,Z)-8,11,14-Heptadecatrienal, (Z)-8-Heptadecenal, (Z,Z,Z)-7,10,13-Hexadecatrienal および Pentadecanal など一連の長鎖不飽和アルデヒドであった（表 1）⁸⁾。

- 引用文献
- 1) 工藤盛徳, 田島正喜ら, “加工海苔入門”, 日本食糧新聞社 (2001) p. 42
 - 2) 荒川信彦, 唯是康彦ら, “オールフォト食材図鑑”, 調理栄養教育公社 (1996) p. 184
 - 3) 堀田 満ら編, “世界有用植物事典”, 平凡社 (1989) p. 416
 - 4) 日本香料協会編, “香りの総合事典”, 朝倉書店 (1998) p. 204
 - 5) 片山輝久, 日本水産学会誌, 27(1), 75 (1961)
 - 6) 片山輝久, 日本水産学会誌, 27(7), 703 (1961)
 - 7) 藤原輝子, 香料, 92, 35 (1969)
 - 8) 梶原忠彦, 海洋, 21(6), 368 (1989)

アサツキ

外国名

Chive [英]

和 名

アサツキ (浅葱)

別 名

センボンワケギ (千本分葱)

学 名

Allium schoenoprasum L. var.
foliosum Regel

アサツキはユリ科ネギ属の多年草で、各地の山野に自生するほか、野菜として栽培もされる。葉は細い筒状、茎は細い円柱状で直立し、約 30~40 cm の高さになる。地下には、ラッキョウのような形の鱗茎を有する。5~7月ごろ、頂端に半球形で先が尾状にとがった淡紫紅色の花を咲かせる。特徴のある香りとアリシン由来の辛味を有する葉と鱗茎を薬味として食する以外に、風邪による頭痛や通風および筋肉痛に用いられる^{1,2)}。アサツキ (浅葱) という名称は、その葉がネギより浅い緑色を呈することからつけられた「浅葱」に由来するとされている。

産 地 北海道から本州、四国、シベリアに分布。

香気成分 香気成分については、Hashimoto らによる水蒸気蒸留により得た精油に関する分析結果が報告されている³⁾。水蒸気蒸留液のジエチルエーテル抽出による精油を GC/MS により分析した結果、62 種類以上の揮発性成分が見いだされた。本精油をさらにヘキサンエーテルを展開溶媒としたシリカゲルカラムクロマトグラフィーや吸着クロマトグラフィーあるいは分取ガスクロマトグラフィーにより