

褐藻類アカモクにおけるヒ素含有量について

片山（須川）洋子¹⁾，片山眞之¹⁾，山口容子²⁾，村上香³⁾
(¹⁾ 大阪青山大学，²⁾ 福岡女子大学，³⁾ 広島工業大学)

【目的】褐藻類にはヒジキをはじめ，食用として利用されるものが幾種もある。しかし，一般的に褐藻類には比較的高濃度のヒ素が検出されている。アカモク (*Sargassum horneri* (Turner) C. Agardh) は近年食品としての利用が期待されているので，この海藻の成分分析がまたれる。

【方法】福岡県沿岸のアカモクを採集した。原藻は超純水にて洗浄後仮盤上付着器・茎軸部・小枝部・芽部に分画して As 含有量を測定した。また，採取したアカモク原藻は水で洗浄後，短時間煮沸した。加熱後の原藻および煮沸液について，それぞれの As 含有量を測定した。As の定量は熱中性子放射化分析によった。

【結果】アカモクにもヒジキ同様に As 含有量が比較的多かった。アカモクの雌株と雄株の間には As 濃度の差が少なかった。雌株雄株とも組織ごとの As 分布は不均一であった。加熱試料については，短時間の煮沸水に可成りの量の As が溶出されていた。

これらの海藻に As 含有量が多いのは褐藻類の特性であると考えられるが，アカモクにおいても調理前処理によって，含有ヒ素が著しく減少することがわかった。