

## 『新調理学プラスー健康を支える食事を実践するために』 正誤表

下記のとおり誤りがございました。お詫びして以下のように訂正いたします。

(2021年8月4日)

134 ページ 表 6-6

表中内

(誤) フィコキサンチン → (正) フコキサンチン

表 6-6 藻類の分類

分類	含有色素	種類	利用法
緑藻類	クロロフィル カロテノイド	あおのり属 ひとえぐさ属 かわのり	青のり、もみ青のり(乾燥品) 青のり(乾燥品)、佃煮の原料 生産料が少ないので珍味品(乾燥品)
褐藻類	フコキサンチン クロロフィル カロテノイド	こんぶ属 わかめ属 ひじき もずく まつも あらめ	だし(乾燥品)、とろろこんぶ、塩こんぶ、 こぶ茶などに加工 酢の物、和え物、汁の実、サラダ(生、塩蔵、乾燥品) 炒め煮、和え物、サラダ(煮干し品) 酢の物、汁の実、雑炊(生、塩蔵) 酢の物、汁の実(生、塩蔵、乾燥品) 煮物(乾燥品)、酢の物、汁の実(生)
紅藻類	フィコエリトリン フィコシアニン クロロフィル カロテノイド	あまのり属 てんぐさ属 おごのり属	焼きのり、味付のり(焙乾品) 寒天、ところてんの原料 さし身のつま、酢の物、サラダ(塩蔵)
藍藻類	フィコシアニン クロロフィル カロテノイド	かわたけ (水前寺のり)	さし身のつま、汁の実(塩蔵、乾燥品)

資料：川端晶子ら編著『時代とともに進む 新しい調理学 第2版』学建書院、2015、p.136

135 ページ 上から 6、10 行目

(誤) フィコキサンチン → (正) フコキサンチン