

養殖コンブ仮根を食品分野へ利用する技術の開発

企 業 / 共成製薬（株）

研究者 / 山岸 喬（北見工業大学教授）

北海道特有の水産物である昆布は天然コンブのほかに養殖コンブからも製造されている。養殖コンブを収穫した際に不要となる仮根部は利用されずに廃棄されている。これまでの研究で養殖コンブ仮根はミネラルが豊富で特にカリウム含有量が、現在流通している昆布より2～3倍高いことがわかった。そこで、養殖コンブ仮根を食品分野で利用することを目的として食品素材・エキスの試作、成分分析と機能性の検討および食品の試作を行った。

養殖昆布を生産している利尻、羅臼、道南の3地域の資源量、成分などを調査した結果、食材素材として利用するには南茅部町の仮根が最も適していることが判明し、素材として利用できる乾燥・粉碎品2.5tとエキス200kgを試作した。試作品のカリウム含量はナトリウムの4倍近くあり、食塩感受性ラットに対する試験では血圧上昇抑制作用を示した。また、仮根から分離した多糖類フコイダンには抗腫瘍性があることを動物実験で明らかにしたほか、脂溶性成分の中には乳ガン細胞増殖抑制作用と抗菌活性を有する物質が存在することを明らかにした。

養殖コンブ仮根はミネラルが豊富でかつ機能性を有することから、健康を指向する機能性食品などに利用できる新規素材として有望であることが明らかになった。



養殖コンブ仮根（乾燥品）