

未利用海藻の食品への利用



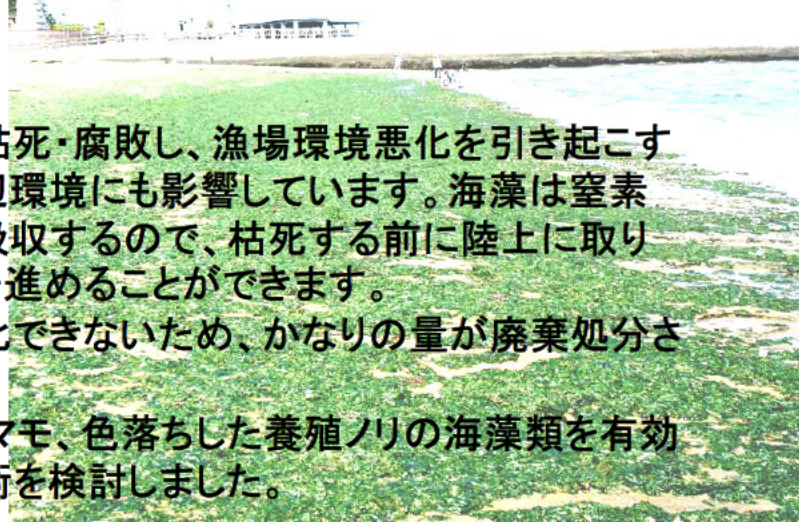
本研究は、(独)科学技術振興機構の委託による三重県地域結集型共同研究事業「閉鎖性海域における環境創生プロジェクト」の一環として実施しました。

研究の背景

アナアオサ、アマモ等は、夏期に枯死・腐敗し、漁場環境悪化を引き起こすとともに、悪臭を発生させるなど周辺環境にも影響しています。海藻は窒素やリンなどの富栄養化原因物質を吸収するので、枯死する前に陸上に取り上げれば、より浅海域の水質浄化を進めることができます。

一方、色落ちした養殖ノリは製品化できないため、かなりの量が廃棄処分されています。

これらのことから、アナアオサ、アマモ、色落ちした養殖ノリの海藻類を有効に利用するため、食品への利用技術を検討しました。



研究結果

1. 上記海藻類の不溶性食物繊維を抽出し、それらの特性を評価したところ、アマモ、アサアオサの不溶性繊維は膨潤度、保水性、乳化力が高いことがわかりました。
2. 海藻類の乾燥粉末を添加したパン・クッキー、エキス分を添加したリキュール類を試作したところ、色彩や風味に特徴がありました。
この成果を応用し、ヒトエグサ(通称アオサ)を用いた焼酎が商品化されました。



共同研究

本課題の遂行に当たっては、他機関と共同研究を行い、下記のような取り組みを行いました。

1. 保健環境研究所・三重大学・・・収穫技術の開発
2. 保健環境研究所・工業研究所・水産研究所・・・前処理技術の開発
3. 水産研究所・・・養殖魚餌料への利用
4. 畜産研究所・・・家禽飼料への利用
5. 保健環境研究所・・・化粧品への利用

現在の取り組み

県内の一部地域で食用にされているが知名度が低く、今後の生産や商品化が望まれるハバノリおよびヒロメについて、三重県は大学や企業と共同で養殖技術および化粧品・食品等への応用技術を検討しています。