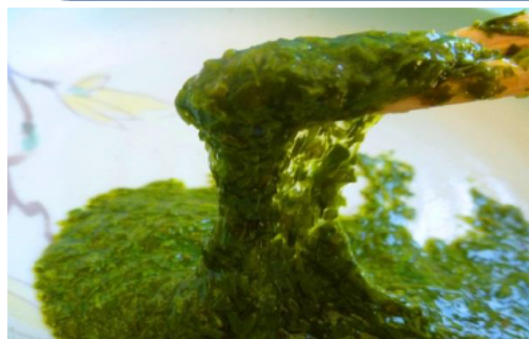


# アカモクに注目！ネバネバで新商品

豊かなリアス式海岸で育まれる特徴のある商品開発に向けて

アカモク（別名ぎばさ、神馬草）はヒジキに近縁の海藻で、茎のシャキシャキ感とネバネバの食感を併せ持つ一方で味やクセはあまりなく、料理の素材や加工品原料として有望です。

アカモクの粘りの主成分は多糖類フコイダンで、フコイダンには抗菌・抗ウイルス作用や抗癌作用、コレステロールや血圧の上昇抑制等の効果が報告されています。



豊富な水産物に恵まれる三重県においてアカモクはほぼ手つかずの未利用資源でしたが、近年鳥羽や志摩において有効活用する取組が始まりました。茹でて刻んだ調理加工品、つなぎとして卵や小麦の代わりにアカモクを配合した5大アレルギーフリーのハンバーグ等、ネバネバを活かした特徴ある商品開発が進んでいます。

## アカモクの粘りを活用した新しい商品を作りませんか？



水産研究所はアカモクの利用拡大に向けたアドバイス、技術指導を行うとともに、原材料供給や加工品販売に向けた、事業者間の連携を促進する取組も行っています。アカモクに関するお問い合わせは水産研究所までお願いいたします。



### 三重県水産研究所 企画・水産利用研究課

Mie Prefecture Fisheries Research Institute

〒517-0404 志摩市浜島町浜島3564-3

TEL (0599)53-0130

FAX(0599)53-2225