

岩手産 豊富な健康成分

6月採取⇨含有量アップ

岩手大准教授ら研究

岩手県産アカモクは他産地と比べて機能性成分を多く含んでいることが岩手大農学部の高倉紅准教授（水産食品加工学）らの研究で分かった。採取時期は6月が最適という。粉末化すれば素材の味を変えず、栄養価や色を添加できるなど用途が広がる。高付加価値製品の開発につなげていく。

粉末化し用途拡大

岩手県産の収穫時期は5〜7月。生殖器床に多

アカモク

アカモクは1980年代初頭に三陸にも資源があることが分かり、2000年以降食用として少しずつ利用されるようになったが、フコイダンやポリフェノールといった機能性成分の分析に関する研究はほとんど行われ

ていない。公益財団法人さんりく基金（盛岡市）の助成を受け、凍結乾燥後にミキサーにかけてマインス35度で保存した粉末を使って調査した。



高倉紅准教授



アカモク、サクラマス、タラの三色かまぼこ

福岡、愛知両県の成熟期（2

く含まれるフコイタンは成熟が進む6月に量が大きく増加。アルギン酸の含有量は5月が最大で、フコイタンが増えるタイミングで減るが、6、7月の値も低くなかった。6月のポリフェノールの100g当たりの含有量は842・5mgで、フコキサンチンは765・1mg。ポリフェノールは7月が最大（2034mg）だったが、フコキサンチンは最少（3373mg）。成分含有量のバランスは6月が最も良いことが分かった。

月の成分含有量はポリフェノールが福岡356・8mg、愛知140・7mgで、フコキサンチンは福岡508・8mg、愛知698・8mg。6月の岩手県産と比べると愛知県産のポリフェノールが2割ほどの量にとどまるなど、全ての値で下回った。高品質で知られる秋田県産との比較は今後の研究課題という。

アカモク粉末をすり身に添加してかまぼこを試作したところ、アルギン酸の効果で弾力性がアップした。風味に大きな変化はなく、味を維持したまま美容・健康面や色調の変化なども期待できるのは一つの利点とした。高倉教授は機能性成分の流出を抑える加工・保存方法の検討が不可欠とした上で「成分表示を詳

細に行うことで商品の差別化ができる。（宮城の）笹かまぼこに負けない練り製品の開発も可能だ。新たな食文化を生み出し、漁業者の所得向上につなげたい」と話す。

※週刊 水産新聞 令和5年1月9日付/5面
 ※この記事は水産新聞社の許諾を得て転載しています。
 ※無断転載・複写を禁じます