

平成 31 年 1 月 11 日
愛 媛 大 学


学生も参加！産学共同開発製品の発表 —いま注目の健康食品素材「アカモク」を活用— (記者説明会の実施)

このたび、愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学研究センターの菅原卓也教授と愛媛大学農学部及び農学研究科の学生17人が、「アカモク」を活用した製品を、朝日共販株式会社と共同開発しました。

「アカモク」は、日本沿岸域に広く分布している海藻で、血糖値や血中コレステロールを抑えるほか、抗アレルギー効果、抗酸化作用など、多くの機能を持つ成分「フコイダン」、「フコキサンチン」を豊富に含むことで注目を集めています。東北地方など、ごく一部で食用とされてきた「アカモク」を、伊方町沿岸で採取し、佃煮、ドレッシング、ふりかけ、食べるラー油として製品化しました。

記者説明会当日は、お越しいただいた皆様のための試食会も予定しておりますので、この機会に、ぜひお試しください。



佃煮



ドレッシング



ふりかけ



ラー油

つきましては、下記のとおり記者説明会を実施しますので、取材くださいますよう、お願いいたします。

記

日 時：平成 31 年 1 月 18 日（金）13：30～

場 所：愛媛大学本部 5 階 第 1 会議室（松山市道後樋又 10 番 13 号）

会 見 者：愛媛大学理事・副学長兼社会連携推進機構長 ^{にしな ひろしげ} 仁科 弘重

愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学研究センター長 ^{すがはら たくや} 菅原 卓也

朝日共販株式会社代表取締役社長 ^{ふくしま おおとも} 福島 大朝

陪 席 者：愛媛大学学長特別補佐兼社会連携推進機構副機構長 ^{のむら しんふく} 野村 信福

朝日共販株式会社専務 ^{ふくしま やえ} 福島 弥恵

福島産業有限会社代表取締役社長 ^{ふくしま おおくら} 福島 大蔵

※送付資料 4 枚（本紙を含む）

本件に関する問い合わせ先
農学研究科附属食品健康科学研究センター
センター長・教授 菅原卓也
TEL：089-946-9863
Mail：sugahara.takuya.mz@ehime-u.ac.jp

アカモクを活用した商品の開発について

愛媛大学大学院農学研究科

附属食品健康科学研究センター

菅原卓也

アカモク（学名 *Sargassum horneri*）は、褐藻綱ヒバマタ目ホンダワラ科に属する海藻であり、日本の沿岸域に広く分布している。1年生で、秋から冬に生長し、4~7m の長さに達する。以前は、東北地方など、ごく一部の地域のみで食用とされてきたが、健康機能成分であるフコイダン、フコキサンチンを豊富に含むことから、近年、健康食品素材として大きな注目を集めている。

フコイダンとは、一般に海藻のネバネバ成分として知られている食物繊維の一種である。主にL-フコースが α 1-2結合あるいは α 1-4結合した高分子多糖類で、フコースの水酸基の数10%程度に硫酸基が結合している硫酸化多糖である。フコイダンは、血糖値上昇抑制作用、血中脂質改善作用、血中コレステロール低下作用、血圧降下作用、抗酸化作用、血液凝固抑制作用、血栓形成抑制

作用、抗ウイルス作用、免疫促進作用、抗アレルギー作用など、非常に多岐に渡る保健機能を有していることが報告されている。一方、カロテノイドの一種であるフコキサンチンにも、抗糖尿病作用、抗肥満作用、抗炎症作用、抗酸化作用などの機能が報告されている。

また、最近の我々の研究によって、アカモクに含まれるクロロフィルc2には、好塩基球の脱顆粒を抑制し、花粉症やアレルギー性皮膚炎の症状を緩和する効果があることが確認された。

そこで、保健機能成分を豊富に含むアカモクを用いた商品開発に着手した。伊方町沿岸で採取されるアカモクを活用し、愛媛大学農学部および大学院農学研究科の学生 17 人の参加による商品開発プロジェクトを 2018 年の 5 月に立ち上げ、半年にわたって試食および議論を繰り返し、商品を開発した。その結果、今回発表する製品は、ふりかけ、ドレッシング、佃煮、食べるラー油である。

①佃煮



名称:佃煮 原材料名:あかもく(愛媛県産)水あめ、醤油、砂糖、生姜、濃縮かつおだし、ごま、酒糟、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆(ごまを含む)) 内容量:80g 賞味期限:別途冷暗所に記載 保存方法:高温多湿を避け冷暗所に記載 販売者:朝日共済株式会社 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1 製造所:有限会社磯笛 三重県伊勢市通町507 (日・祝日は除く) お客様相談室 0120-776788 (直通)

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 110kcal
 たんぱく質 2.1g
 脂質 0.6g
 炭水化物 24g
 食塩相当量 2.9g

●開封後は冷蔵庫に保存し、お早めにご使用ください。
 ●本品製造の同一ラインでは、えび、ふた、かに、乳を含む原料を使った商品も製造しています。

和風パスタに
 卵焼きに
 和えものに

賞味期限(未開封)

愛媛大学との共同開発商品です。 福まるくん

②ドレッシング



名称:ドレッシングタイプ調味料 原材料名:アカモク(愛媛県産)、食用植物油(鶏実油、オリーブ油、ごま油)、しょうゆ、みりん、醸造酢、ゆず果汁、にんにく、風味原料(かつお節、昆布、しいたけ)、果糖ぶどう糖液糖、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(ステビア、甘草)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む) 内容量:170g 賞味期限:別途冷暗下に記載 保存方法:要冷蔵(10℃以下) 販売者:朝日共済株式会社 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1 製造所:株式会社高田商店 愛媛県北宇和郡鬼北町近永1022

お客様相談室 0120-776788(直通)(日・祝日は除く)

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー156kcal、たんぱく質 2.3g、脂質 12.2g、炭水化物 10.2g、食塩相当量 2.7g

Ehime 佐田岬の恵み
 アカモク ドレッシング
 Akanoku Dressing
 Ehime University

愛媛大学との共同開発商品です。

賞味期限は未開封の状態です。表示されている方法で保存したときには品質が保たれる期限です。開封後には必ず蓋を閉めて保管し、お早めにお召し上がりください。キャップをしめ、よく振ってからお使いください。

ボトル:PET
 キャップ:PE
 ラベル:キャップカバー

③ふりかけ



名称:ふりかけ 原材料名:調味料(かつお節、昆布、しいたけ、果糖ぶどう糖液糖、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(ステビア、甘草)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)) 内容量:30g 賞味期限:別途冷暗下に記載 保存方法:要冷蔵(10℃以下) 販売者:朝日共済株式会社 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1 製造所:株式会社高田商店 愛媛県北宇和郡鬼北町近永1022

お客様相談室 0120-776788(直通)(日・祝日は除く)

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 211kcal、たんぱく質 4.3g、脂質 18.4g、炭水化物 9.5g、食塩相当量 2.6g

愛媛県佐田岬で採れたアカモクとすそをたふりかけ

アカモクは海藻類の一種で、ワイルドなフコキサンチン成分を含んでいます。

賞味期限

④ラー油



名称:海産類加工品 原材料名:あかもく(愛媛県産)、植物油(鶏実油、ごま油)、野菜(ねぎ、にんにく、しょうが、たまねぎ)、コチュジャン調味料、赤唐辛子、えび、白ごま、砂糖、しょうゆ、風味原料(かつお節、昆布、しいたけ)、みりん、果糖ぶどう糖液糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(ステビア、甘草)、(一部に小麦・大豆・えび・ごまを含む) 内容量:100g 賞味期限:別途冷暗下に記載 保存方法:要冷蔵(10℃以下) 販売者:朝日共済株式会社 愛媛県西宇和郡伊方町川之浜652-1 製造所:株式会社高田商店 愛媛県北宇和郡鬼北町近永1022

お客様相談室 0120-776788(直通)(日・祝日は除く)

栄養成分表示(100g当たり)
 エネルギー 211kcal、たんぱく質 4.3g、脂質 18.4g、炭水化物 9.5g、食塩相当量 2.6g

愛媛大学との共同開発商品です。

ねばる アカモク ラー油

ねばるギョウチンアップ!