

海藻利用について勉強会を開催しました

近年、健康ブームの高まりにより、海藻に注目が集まっています。

下関水産振興局では、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 研究推進部 山口連携室と共同で、平成31年1月26日に持続的な海藻利用及び新たな海藻資源の活用のため海藻利用についての勉強会を開催しましたので、その模様を紹介します。

下関管内では、ヒジキ・ワカメの海藻養殖業やアカモク等の海藻を採取する漁業も多く営まれています。勉強会には海藻を利用する漁業者や地元の加工業者などから多くの出席があり、海藻への期待の大きさがうかがえました。



最初は「山口県沿岸の低利用海藻」と題して、水産大学校の村瀬昇教授から講義いただきました。山口県沿岸に自生しているエゴノリ、ユナ、フトモズクなど、県内ではあまり利用されていない海藻の加工・食用法を紹介していただきました。



次に山口県水産研究センターの内田明研究員から、「アカモクの生態と利用について」説明がありました。

アカモクは全国的なブームに伴い、最近では山口県沿岸でも採取から加工まで行われています。ただし、アカモクの寿命は1年であり、無秩序に採取すると翌年には生えてきません。講義では、持続的に利用できるアカモクの刈り方や増殖方法、成熟時期の見分け方について詳しい説明を聞きました。

右の写真は下関沿岸に自生するアカモクとそれを加工したものです。下関産アカモクをぜひ一度ご賞味ください。



最後は水産大学校の、杉浦義正准教授による「食用海藻の利用と健康効果」の講義で、海藻に含まれる成分やその効能についてわかりやすく説明いただきました。今話題の海藻ポリフェノールはアラメやカジメに多く含まれアンチエイジングや糖尿病予防等に効果があるそうです。



講義終了後には、出席者から多くの質問があり、終了予定時刻を超え、熱い議論が交わされました。



資源管理をしっかり行い**未来に海藻資源をつなげる**ことの重要性、機能性成分や未利用資源など、**海藻の新たな可能性**を発見できた勉強会となりました。

海藻は私たち日本人にはなじみの深い食材で、ビタミン類、ミネラル、カルシウム、鉄、タンパク質、食物繊維などの栄養成分が豊富に含まれております。

皆さんも毎日の食卓に海藻を取り入れてみてはいかがでしょうか。