

■研究課題名

【鳴門ワカメの新商品開発】

〔研究機関名〕 徳島県立農林水産総合技術支援センター 水産研究所

〔共同・協力機関名〕 里浦漁業協同組合、工業技術センター、徳島大学

●研究の背景・目的

増加する輸入農水産物あるいは激化する産地間競争に対抗するには、魅力ある農水産品の開発、育成が極めて重要である。本研究では、他にはない（オンリーワン）商品性の高い「とくしまブランド」農水産品を創出するため、成長帯付近の若い細胞が多く、柔らかい葉と茎の食感が特徴の新芽（葉長 50～60cm）を「芽生えわかめ」（図 1）としてその生産技術開発を実施した。

●成果の内容

1. 養殖技術開発

- 1) 種苗（早生・晩生等）の使い分けや養殖方法を検討し商品性が高い「芽生えわかめ」の同一漁期内での複数作技術を開発した。
 - ①収量確保のため通常ワカメ養殖よりも密殖した状態で生産をおこない、商品価値のある「芽生えわかめ」が生産可能か検討した。
 - ②養殖開始2ヶ月後に「芽生えわかめ」サイズに生長したワカメを1株から10本程度ずつ選択的に収穫したところ、製品重量は3kg/mであった。芽生えサイズに満たない小芽を残しておけば2～3回刈りすることも可能であり、密殖することで通常養殖と変わらない収量が確保された。
 - ③時期、品種を違えた種苗を用いることによって12月下旬～4月の期間「芽生えわかめ」を収穫することができた。（図2）

2. 他のワカメ商品との差別化

- 1) しゃぶしゃぶやサラダで食される状態の湯通し後の「芽生えわかめ」には、甘み・旨味を感じるアラニンやグルタミン酸が、塩蔵ワカメの10倍以上含まれており、ワカメ本来の味が残っていることがわかった。（図3）
- 2) 「芽生えわかめ」は通常の大サイズのワカメに比べて、脂質などの成分の働きによって、培養ガン細胞の増殖を抑制する効果が強いことがわかった。

3. 商品化

- 1) 「芽生えわかめ」試作品を消費地でのイベントに出品し市場調査を実施した。また消費地大手量販店での料理教室に食材として提供したところ概ね好評であり、充分消費者に受け入れられる商品であることが確認された。（図4）
- 2) 他店との差別化商材を求めている業者からの問い合わせや、大手百貨店がインターネット上でおこなっている産直通販への引き合いなどを得ることができたが、中間流通の確立などの課題も見つかった。

●波及効果

小さいサイズで収穫しても収量を減らさない高密度養殖や1漁期中の複数作技術により、漁期・漁場を有効利用できる基本的な養殖技術が開発されました。さらに、漁協や流通業者と協力して生産供給体制のあり方について検討するとともに、試作品を消費地でのイベントに出品し「芽生えわかめ」が充分消費者に受け入れられる商品であることを確認しました。今後は来シーズンから本格的な出荷が始まることから、主に生産技術指導の面で支援していきたいと考えています。

●知的財産権取得状況

なし

●主なデータ・図表



図1 芽生えわかめとは

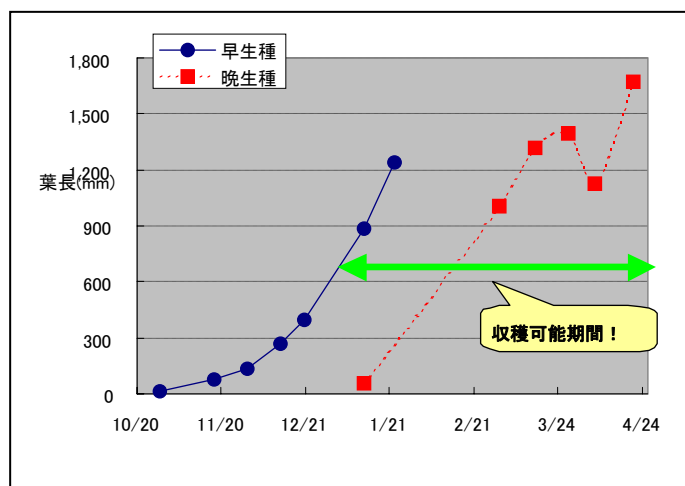


図2 1漁期内複数作での葉長の推移

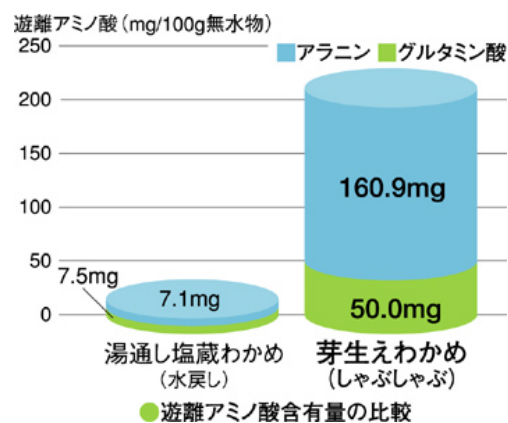


図3

漁場で1本1本丁寧に選別



柔らかい元莖と若い葉を残しそれ以外は切り落とす。



図4 芽生えワカメの商品化

●成果発表した学会・論文等 なし