

下北地域魅力ある漁業づくり推進事業

(H28～H29)

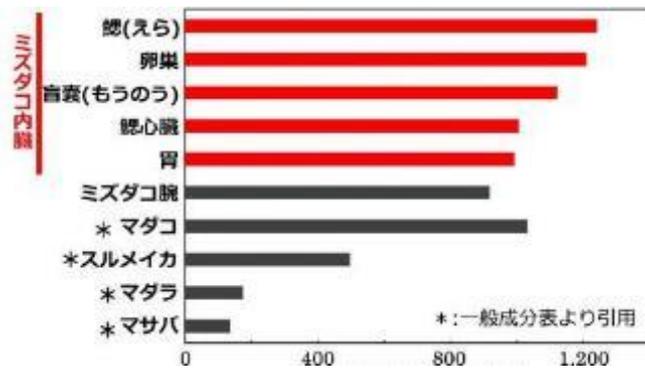
下北地域の水産業を取り巻く情勢は、主力のスルメイカをはじめサケ、マス類等の漁獲量減少により、漁業者のみならず加工業者も厳しい状況にあります。これらの課題解決のため、下北地域で水揚げの多いミズダコのあまり利用されていない部位（内臓）やマツモ、ダルス（いずれも海藻）を含め付加価値向上及び販路拡大に向けた試験研究に取り組みました。

これまでの成果

1 機能性成分の研究

(1) ミズダコ

ミズダコ内臓（肝臓、胆嚢を除く）のアミノ酸を分析した結果、栄養ドリンクでおなじみのタウリンが豊富であり、他の食品と比較しても、トップクラスであることがわかりました。ほかにもアルギニン、グルタミン、アスパラギン酸等の機能性をもつアミノ酸が多量に確認され、タンパク質としてのバランスも優れていることがわかりました。また、粉末化することで成分を濃縮できることがわかり、サプリ等への応用が期待できます。



タウリン含有量 (mg/100g)

和名	成分名	mg/100g	和名	成分名	mg/100g
Arg	アルギニン	4,540	Ala	アラニン	3,040
Lys	リジン	4,980	Gly	グリシン	3,790
His	ヒスチジン	1,660	Pro	プロリン	2,830
Phe	フェニルアラニン	2,600	Glu	グルタミン酸	7,560
Tyr	チロシン	2,430	Ser	セリン	3,380
Leu	ロイシン	4,520	Thr	スレオニン	3,030
Ile	イソロイシン	2,800	Asp	アスパラギン酸	6,180
Met	メチオニン	1,450	Trp	トリプトファン	750
Val	バリン	2,900	Cys	シスチン	920
			Tau	タウリン	4,840

内臓粉末の全アミノ酸量 (mg/100g) ※春漁獲

(2) 海藻（マツモ、ダルス）

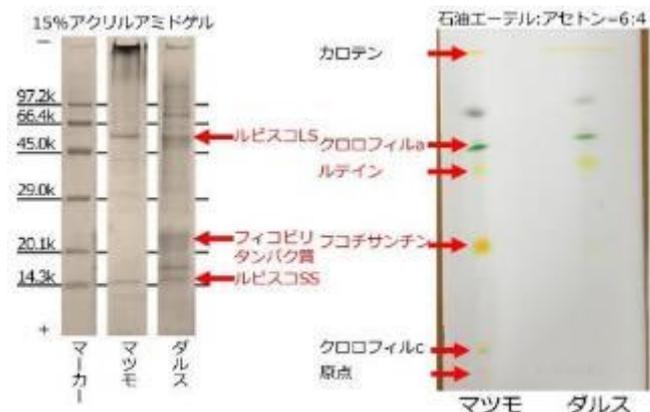
下北地域に自生する海藻のマツモ⁽¹⁾、ダルス⁽²⁾を分析した結果、食物繊維、タンパク質が豊富であるほか、抗酸化作用のあるフコイダン、フコキサンチン、フィコビリタンパク質等の機能性成分を含有していました。また、ダルスは鮮やかな色素を有することから、この色素を利用した加工品開発が期待されます。

(1) 松の葉に似ていることから名付けられた海藻。シャキシャキと独特の食感と磯の香りがあります。

(2) 北欧諸国やカナダでは昔から食用として利用され、近年アメリカで注目が高まり、スーパーフード（健康食品）とされる



色素成分の抽出



タンパク質及び色素成分

2 加工品開発

ミズダコ道具ホルモン焼き、ミズダコ道具ホルモン唐揚げ、ミズダコトンビ串焼き、ミズダコ燻製薄造り、ダルスサイダー、マツモピクルス、マツモスープ、おつまみダルス、海藻ジュレ等を開発しました。このうち下北産のタコを利用した「海峡たこホルモン唐揚げ」及び「海峡たこホルモン焼き」が関西居酒屋チェーンにてレギュラーメニュー化され、売れ筋メニューとなっているほか、その他の加工品についても複数の業者で商品化の動きがあります。



ミズダコ内臓ホルモン



ミズダコトンビ串焼き



ミズダコ内臓炊き込みごはん



ミズダコ燻製薄造り



マツモスープ（フリーズドライ）



ダルスサイダー（色素成分利用）