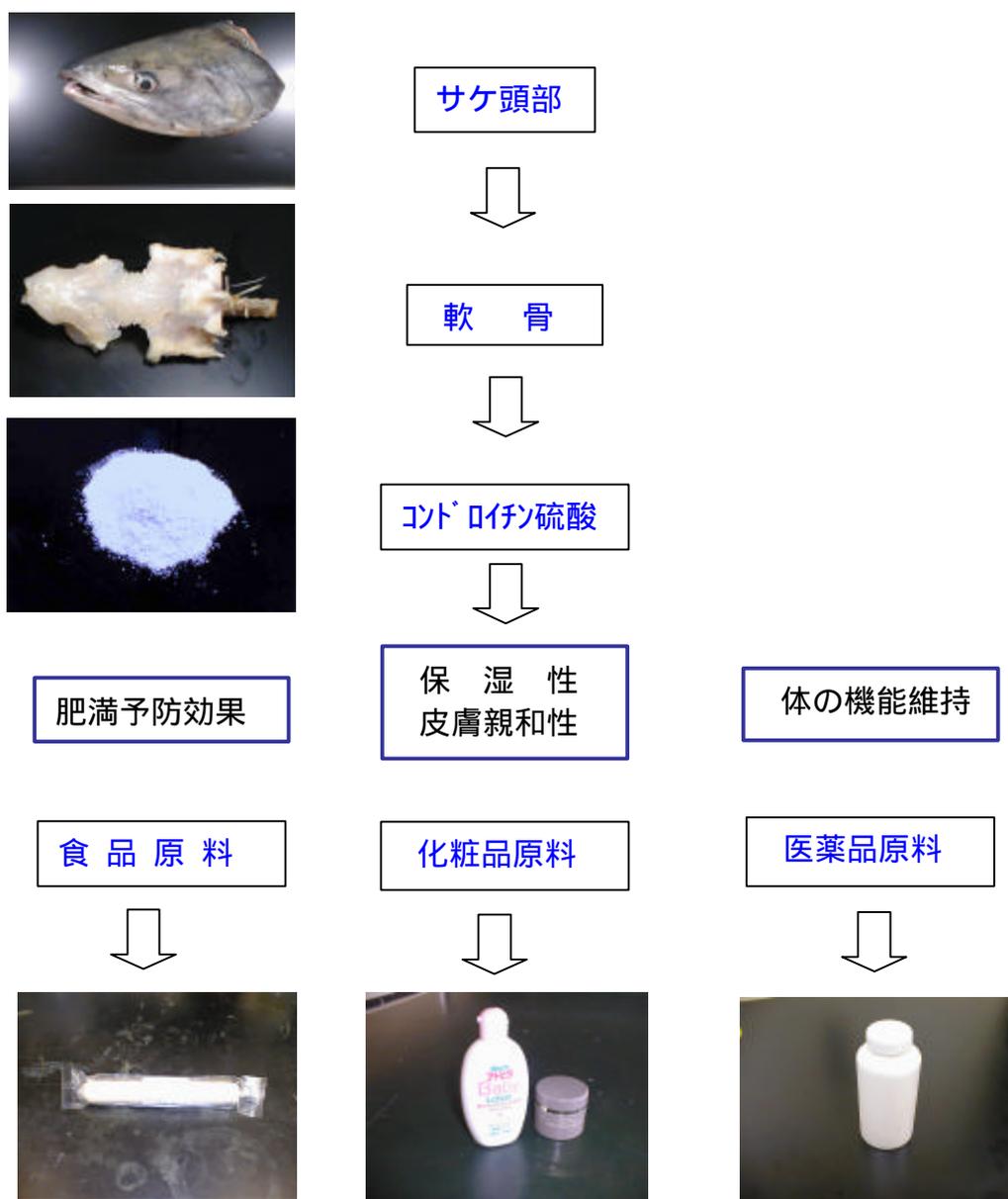


# 未利用資源の有効利用を目指して - サケ頭部のコンドロイチン硫酸とその利用 - 北海道立釧路水産試験場

北海道ではサケが毎年大量に漁獲され、切り身やサケフレークなどの製品として食卓をにぎわせています。これらの製品を作る際、食用として利用されない頭や内臓などは廃棄され、資源の浪費、環境への負荷を与えるなど大きな問題となっています。このため、サケ頭部の有効利用の取り組みとして、サケの頭部の軟骨から、糖質の仲間のコンドロイチン硫酸という物質を取り出して、その利用法の研究開発を行っています。



コンドロイチン硫酸はサメの軟骨や牛の軟骨から生産されていますが、原料の安定供給と安全性の確保が難しくなっているため、安定供給が可能で安全性の高いサケの軟骨がコンドロイチン硫酸の原料として注目されています。さらに、我々の研究で明らかになったコンドロイチン硫酸の肥満予防効果は、食べ過ぎによる肥満を抑制し、肥満により引き起こされて現在大きな問題となっている糖尿病、高脂血症などの生活習慣病を予防する機能性食品への応用が今後期待されています。