

「宗谷産もずく」ブランド化のための技術支援

現状と課題

網走水産試験場 加工利用部

- ・「宗谷産もずく」は宗谷地方の特産品であり、宗谷漁業協同組合はブランド化に取り組んでいる。
- ・現状では、塩蔵品のための素材供給型であり、市場での認知度は低い。
- ・水揚げ後の鮮度保持方法が不明。このため、水揚げ当日中に洗浄処理（クリーニング）する必要がある、作業が深夜に及ぶ。
- ・「宗谷産もずく」が持つ有用成分（フコイダン、無機成分など）情報を活かした製品づくりが必要。また、細菌数など衛生的な知見も必要。

得られた成果

①原料保管条件と品質の関係

海水に浸漬して5℃で保管することにより、一昼夜（16時間）鮮度保持が可能であることがわかった。

②もずく加工品の安全性と有用成分

1)もずく加工品の細菌数

もずく加工品の一般生菌数は300CFU/g以下、大腸菌群は陰性であった。生鮮冷凍品、ボイル冷凍品を解凍、開封後、10℃で7日間保管したところ、一般生菌数の増加は少なく、色調、臭いも劣化がみられなかった。

2)もずく加工品の成分分析

加工品別に成分的な特徴を明らかにした。ボイル冷凍品は塩蔵品（脱塩後）に比べて、灰分やフコイダン（フコースとして分析）の減少が小さいことがわかった。

技術支援によって新たに生鮮冷凍品、ボイル冷凍品が商品化。



5℃で海水浸漬した宗谷産もずく(16時間保管)



商品化された宗谷産もずく(生鮮冷凍品)