

海藻のたまご

北海道立釧路水産試験場 利用部

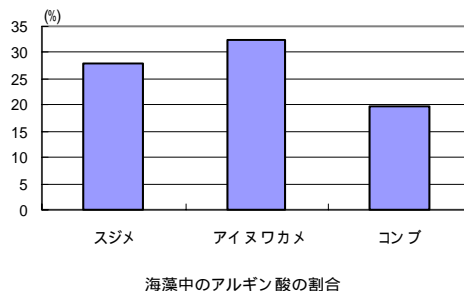
北海道沿岸には海藻が繁茂していますが、コンブ以外はあまり利用されていません。そこで、褐藻類のスジメやアイヌワカメで**新しい食品素材の開発**を行いました。

スジメやアイヌワカメの特徴は、食物繊維の**アルギン酸**が多いことです。



スジメ

アイヌワカメ



アルギン酸がカルシウムと結合して固まる性質を利用し、海藻を丸ごと溶かして、ソフトな食感の丸い小粒のゼリー状食品をつくる技術を開発しました。



高血圧の予防に役立つ**食物繊維のアルギン酸**と丈夫な骨を維持する**カルシウム**が主な成分です。

カロリーはわずか3キロカロリーです。

サラダやヨーグルト、長芋、お吸い物などと一緒に気軽にお楽しみいただけます。

道内の企業で商品化され、「パルドゥコンブ」の名称で札幌市内のスーパー、厚岸道の駅などで販売中です。

第13回全国水産加工品総合品質審査会で水産庁長官賞受賞！

