

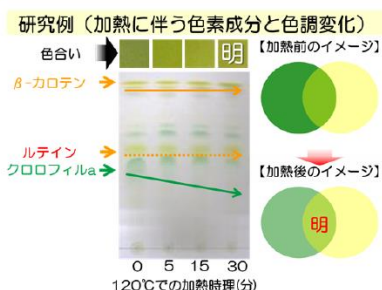
未利用海藻ダルスに新たな価値 ～ 産地ブランド形成を意識した開発商品の紹介 ～ 北海道立工業技術センター

ダルス：コンブの養殖ロープに自然繁茂する、産業利用されていない海藻



- ・自生域：北海道・本州北部・北大西洋沿岸など
- ・食経験：カナダ大西洋側などで古くより食用・薬用に
日本でも食経験はあるが、産業利用なし
- ・収穫期：冬期（1-3月）、コンブ養殖の妨げ
- ・資源量：函館市南かやべ地区だけで1000t/年と推計
※紅藻の一種で、海外では海のバセリと呼ばれ親しまれている

特 徴：様々な有用成分を含むことから健康維持への寄与も期待されている

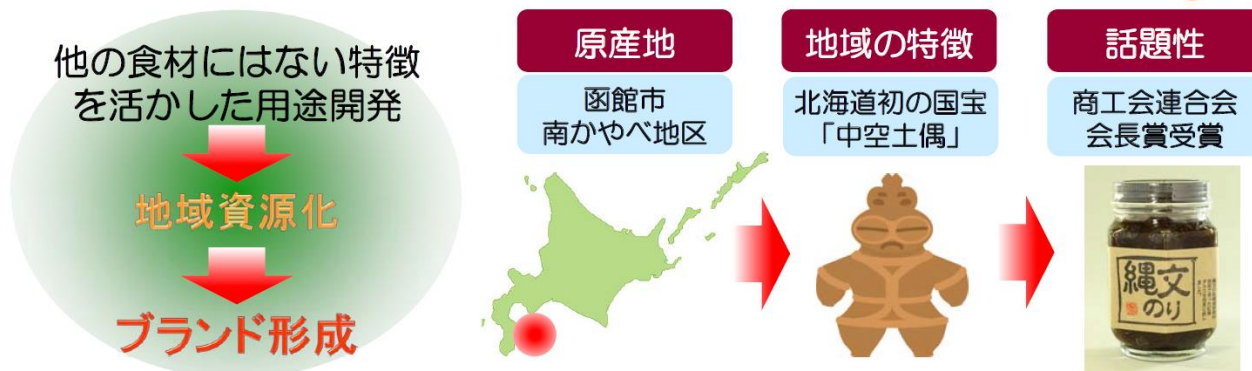


- ① 一次機能：タンパク質が豊富
（栄養機能）鉄、ヨウ素、ビタミンAをバランス良く含む
- ② 二次機能：シャキシャキした食感
（感覚機能）ノリに似た香味
熱に強い色調（緑色）
- ③ 三次機能：強い抗酸化性を有しており。抗血圧・抗血糖
（健康機能）値上昇抑制効果の他、EPA（エイコサペンタ
塩酸）やルテインを含むことから、様々な
健康機能が期待されている。

利用例：原藻収穫から加工品開発までの利用開始



活用例：ストーリー性も備えた高付加価値化によるブランド形成



※ この活動は地域の企業・各種団体と行ったものです。【連絡先：木下康宣（kinoshita@techakodate.or.jp）】