

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道函館市産

# 『北大海洋栽培がごめ昆布粉末』

技術  
資料

## 強い粘り(水溶性多糖類)の力



昆布は、国内で流通する天然物の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間で、いくつかの種類があります。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロココンブ属のがごめ昆布は、世界中でも、函館周辺の海にしか生息しておらず、天然物は大変貴重です。

とろみの成分である粘性多糖は主に、フコイダン・アルギン酸・ラミナランです。

北海道大学水産学部の研究も進み、北大海洋栽培と名付けられた栽培方法が確立され、従来栽培方法に比べ、栽培期間が1/3、フコイダン含有量が2倍以上にすることが可能になりました。海藻活用研究会への入会により、北大海洋栽培ガゴメ昆布と表示していただくことが出来ます。

### ■ 期待される機能性

- ◎ 免疫系の活性化
- ◎ 水溶性多糖類を使用したダイエット
- ◎ 胃腸の清掃、便秘の改善

### ■ 摂取目安量

◎ 600mg/日以下

日本人の食事摂取基準では、ヨウ素の1日の摂取上限を18歳以上の男女で3mg/日と設定されています。過去の分析値から、がごめ昆布粉末として600mg以下の摂取ですと3mgは超えないと推定されます。(妊婦の耐容上限量は2mg/日です)

### ■ 製造工程



### ■ 用途提案

- ◎ 健康食品、加工食品 など

### ■ 表示名称例

- ◎ 海藻粉末、がごめ昆布、ガゴメ粉末など

### ■ 品質規格

粒度	100メッシュパス
一般生菌数	3,000以下
大腸菌群	陰性

### ■ 分析値(100g中)

エネルギー	107	kcal
水分	7.8	g
タンパク質	7.6	g
脂質	2.2	g
炭水化物	41.1	g
食塩相当量	8.5	g
食物繊維	31.7	g
鉄	39.4	mg
カリウム	15,800	mg
マグネシウム	669	mg
ヨウ素	446	mg
フコイダン	(推定)5~10	%

\* 上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

### ■ その他

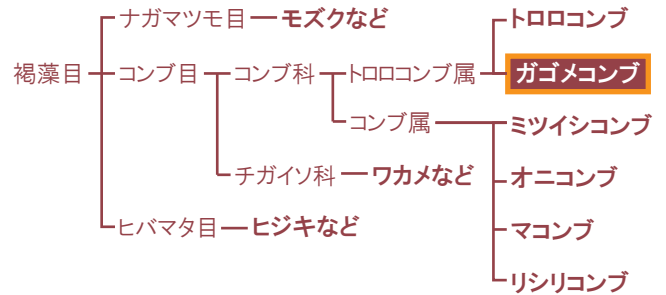
入目	1kg×1袋、5kg×2袋
賞味期限	製造日より2年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

## お問い合わせ

# 北海道函館市産『北大海洋栽培がごめ昆布粉末』

## ■ がごめ昆布は函館の特産物

国内で流通する天然物の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間です。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロロコンブ属のがごめ昆布は、世界中でも函館周辺の海にしか生息していません。がごめ昆布は他の昆布と比べてフコイダン含有量が多く、真昆布の2倍以上も含まれています。



## ■ 水溶性多糖類

水溶性多糖類は、昆布などの海藻に含まれている粘り成分です。水分を保持する力が非常に高く、一度吸収するとゼリー状になり水分を抱き込みます。食品分野では増粘剤として、医療分野では保湿剤や止血剤として広く使われています。この天然ジェルは分子量が非常に大きいため、体内に吸収されません。ねばねばしながら身体の中を通り過ぎ、余分なものを吸着し、そのまま身体の外へ出て行きます。また、皮膚の上ではたっぷりと水分を含んだまま留まり、表面を薄いベールで覆いながら、素肌を乾燥から守ります。

昆布類は非常に低カロリーな食品で、ダイエットにも効果を発揮します。乾燥昆布10gのカロリーはわずか14kcal。お腹の中で水分を吸収し、数倍の大きさに膨らみます。これにより満腹感が得られ、余分なカロリーの摂取を抑えられます。

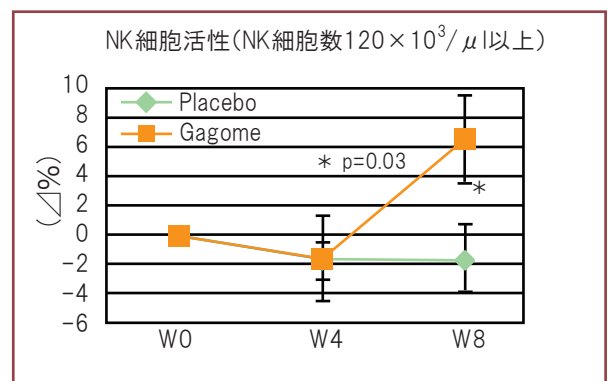
体内で水分を吸収した昆布類の成分は、ゼリー状になって胃や腸を刺激しながら排出されます。この働きで便秘も促進されます。途中、身体に必要なビタミンやミネラルを供給してくれるのも、他にはない特徴です。

## ■ 免疫系の活性化



食物繊維として200mg(フコイダンとして約80mg)のがごめ昆布粉末を0.8g/日、8週間摂取する二重盲検試験を行い、ナチュラルキラー(NK)細胞の活性、免疫グロブリン(IgMとIgA)やサイトカイン(IL-12とIFN- $\gamma$ )などの他の免疫関連バイオマーカーの評価を行いました。

この結果、摂取前のNK細胞数が比較的高い被験者群においては、NK細胞活性が上昇しました。全被験者において、IgAの分泌が刺激される傾向も示されました。これらの結果は、動物実験において認められるように、ガゴメ摂取がヒトにおいても生体防御系を強化する可能性を示しています。



Functional Foods in Health and Disease 2017; 7(10):758 -772

## お問い合わせ

きたぐにせいかつしゃ  
株式会社 **北国生活社**

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階  
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971  
Email info@northlife.co.jp URL <http://www.northlife.co.jp/>