

1. 担当教員：吉田 孝

2. 課題名：ナマコ加熱廃液から有用物質の抽出ならびにその利用

3. 概要：ナマコは青森県の陸奥湾沿岸地域の特産品です。横浜町では既に「あおりナマコブランド化協議会」が発足し、ナマコの地域ブランド化を推進しています。又、弘大なまこセンターでは青森産ナマコの中国向け販路開拓を中心に、県産ナマコの国際化を進めています。中国の食文化では伝統的にナマコは高級食材で、健康志向の高まりと共にナマコ消費量も増加しているようです。ナマコは陸奥湾沿岸で水揚げされた後、一部が生食用に利用される他、多くは加熱処理した後に乾燥品として中国に輸出されます。ナマコの加熱処理は通常、大釜中の熱水にナマコを浸し、一定時間ゆでるという方法で行われます。その煮汁中にはナマコ体からさまざまな成分が抽出していると予想されます。この計画では、ナマコ煮汁中の有用成分を分析し、その利用性を検討してナマコ加熱廃液の有効活用を図ります。