

所 属	農学生命科学部	氏 名	吉田 孝
課題名	ナマコに含まれる有用成分の抽出とその利用		
1. 概 要 <p>ナマコは青森県の陸奥湾沿岸地域の特産品です。日本の食卓ではマグロほどの出番はないかもしれませんが、アジアの大市場である中国では、ナマコは滋養強壮や皮膚病に効能があるものとして古くから漢方薬の分野で扱われてきた歴史があり、現在も高級食材として日本人には信じられないような高価格で取引されています。また中国若年層の間でも、健康志向の高まりと共にナマコ消費量は増加しています。ナマコはアジアで食品として利用される他に、薬効成分（生理活性物質）の抽出材料として数多くの研究がなされ、これまでに300種以上のサポニン様物質（トリテルペン系グリコシド）が報告されています。一方、ナマコはタンパク質成分としてコラーゲンを多く含むことから、アメリカや東アジアではナマコ粉末を錠剤やカプセルに入れたものが健康食品として多数開発されています。また、美容分野ではナマコを利用したフェイスマスクなども商品化されています。青森県はナマコ漁獲量で国内第2位を誇り、陸奥湾沿岸で水揚げされたナマコは一部が生食用に国内利用される他、多くは乾燥品または塩蔵品として中国に輸出されます。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。この計画では、ナマコからヒトの健康に有益な成分を取り出す製造技術を開発すること、そしてそこから何か新しい商品を開発し、地域の産業に貢献することを目標としています。</p>			
2. 画像の説明			