

産学地域連携事業の提案

勝山漁協へのアカモク養殖技術の移転について



海の森づくり推進協会 アカモク研究会
大野正男(高知大学)、堀田健治(日本大学)、門脇修策(鹿児島大学)、団 昭紀(徳島大学)

アカモク (ギバサ)



4m前後になる。茎はヒモ状で細長く葉が出る。葉には深い切れ込みがある。



アカモク 気泡を有するため海面に向かって生育

背景

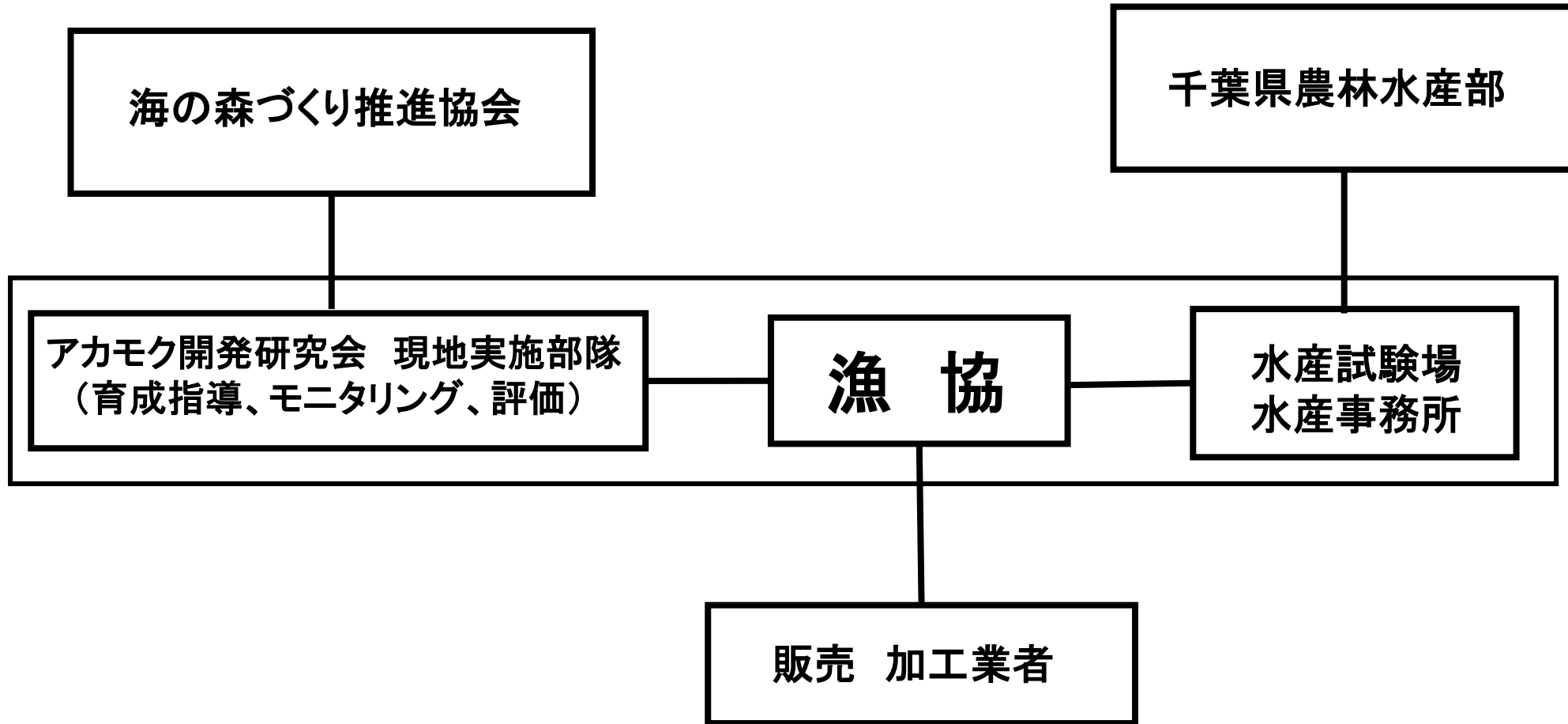
地球温暖化に伴い、海の様相も毎年変化しており、海藻の生育にも影響が出ている。このような状況にあって、新しく育成していく海藻について検討することが求められている。

海藻も食料としての海藻から、海藻の特性に着目しながら、より高度で機能的で加工により、より付加価値が付けられる素材は何かという視点から、多くの海藻が見直されている。

現在、その代表が「アカモク」である。北海道を除き全国的にみられるが、日本海側では枯渇し始めており、またこれの養殖技術が確立しておらず（京都水産試験場で成功したが未公開）。

本年、海の森づくり推進協会、第17回海の森づくりシンポジウムではこのアカモクをテーマに取り上げ、養殖技術に関する発表や市場性など今後の課題について話し合った。シンポジウム後、協会内に「アカモク開発研究会」を発足させ、我々の有する技術を、漁協に移転することで、今後の新しい安定供給の礎に寄与する活動をする事となった。

アカモク事業千葉県漁協支援体制図



勝山でのアカモク飼育イメージ



養殖中の アカモク 宇和島



四国 宇和島

物知り度	食べ物としての重要度	味の評価度
★★★★★ 知っていたら達人級	★★★ 地域的、嗜好品的なもの	★★★★★ 非常に美味

分類	植物界褐藻植物門褐藻綱ヒバマタ目ホンダワラ科ホンダワラ属
外国名	—
学名	Sargassum horneri (Turner) C.Agardh
漢字・学名由来	<p>漢字 赤藻屑</p> <p>由来・語源 神奈川県での呼び名。赤く見えるモクの仲間という意味。モク（藻屑）は暖かくなると切れて海上を藻屑となって漂うため。</p> <p>C.Agardh Carl Adolph Agardh（カール・アドルフ・アガード 1785-1859 スウェーデン）。植物・数学・経済学者。藻類の分類で有名。</p>
地方名・市場名	<p>ギバサ／秋田県</p> <p>ギンバソウ／新潟県</p> <p>ナガモ／新潟県佐渡</p> <p>ナガラモ／富山県氷見市・魚津市</p> <p>ハナタレ／島根県隠岐</p> <p>日本海沿岸新潟などでジンバソウ（神馬草）、ギンバソウ（銀葉草）、ギバ、ギバサ、ギバソ。</p> <p>他にはガラム、ナガラモク、パチモ、ハナタレモク、マメタワラ、モク。</p>

<p>生息域</p>	<p>海水生。太平洋岸各地、八丈島、瀬戸内海、北海道奥尻島以南日本海沿岸。低潮線付近～漸深帯の岩上。</p> <div data-bbox="598 164 1133 492" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="1159 157 2051 249" data-label="Text"> <p>アカモクの群落 寒い時期から春にかけて岩礁域で繁茂する。</p> </div>
<p>生態</p>	<p>—</p>
<p>基本情報</p>	<p>食べる地域と食べない地域にくっきり分かれる海藻。日本海富山県、新潟県、山形県、秋田県などでは盛んに食べている。</p> <p>生殖器床が顕著になった時期にゆでるとネバリが出る。これを摘み取り、湯通しして、醤油、酢みそ、七味唐辛子などで食べる。</p> <p>非常に味がよい割りに地域的に利用されるのみだったのが、近年徐々に他の地方でも利用するようになってきている。また加工品も作られている。</p>
<p>水産基本情報</p>	<p>市場での評価 もともとは限定的に流通するものであったが、近年冬から春にかけて関東にも入荷を見る。認知度が上がってやや高値となっている。</p> <p>漁法 採取</p> <p>産地 新潟県、秋田県、富山県ほか続々と増えている</p>
<p>選び方</p>	<p>触って藻体のしっかりしているもの。藻体の溶けているもの退色しているものは古い。</p>
<p>味わい</p>	<p>旬は冬から春。若い柔らかい時期で成熟したとき。湯通しして刻むとしゃきしゃきとした歯触りがあり</p>

血管&骨&腸…老けない秘密 海藻&山菜
健康長寿は食べていた! ヒジキ モスク ワカメ

林修の
今でしょ!講座



アカモク



血管&骨&腸…老けない秘密 海藻&山菜
健康長寿は食べていた! ヒジキ モスク ワカメ

林修の
今でしょ!講座

血管&骨&腸…老けない秘密 海藻&山菜
健康長寿は食べていた! ヒジキ モスク ワカメ

林修の
今でしょ!講座

今大注目の海藻 アカモク

今大注目の海藻 アカモク

フコキサンチン







ビジネス
特集

スーパー海藻 アカモクが被災地復興に

ネットに掲載されたニュース

「アカモク 効能」に関する広告

[将来"寝たきり"にならないために - NHKで特集されたアカモク健康法](#)

[www.akamoku.online/アカモク本舗/アカモクとろろ](http://www.akamoku.online/) ▼

健康促進！海の栄養たっぷり・フコダインがモズクの3倍・フコキサンチンは昆布の6倍

【あさいち】大注目のアカモク(海藻)！効果&効能・栄養・アレンジレシピ | オイル美容...

www.oilbeauty.biz/resipe/superfood/akamoku/

2017年3月14日のnhkあさいちは、夢の3シェフneo スーパーフード「アカモク」のアレンジレシピ。アカモクとは全国

栄養価が高いと注目の「アカモク」には体重や脂肪を減らす働きがある...

https://365.college/kenko365_3624.html ▼

アカモクはホンダワラ科に属し、形が稲穂に似ているため縁起のいい海藻として各地域で親しまれています。... フコキサンチンの抗肥満作用がメタボリックシンドローム（内臓脂肪型肥満）対策に役立つと考えています。... Tags: 血糖値, カリウム, 内臓脂肪, 抗炎症作用, 抗酸化作用, 脂肪, 健康食品, がん抑制効果, 日本海, 健康維持, カロテノイド, ...

アカモクの効能がスゴイ！内臓脂肪を減らしてくれるし食べ方もいろいろ

<https://pikacore.com> > ヘルスケア ▼

アカモク健康効果や効能は？内臓脂肪を減らすって本当？に移動 - たけしの家庭の医学みていたら、ある海藻食べると内臓脂肪を減らし痩せられると...。先日お取り寄せで今食べているアカモクだったと

は... [pic.twitter.com/...](#)

料理法 ゆでる、汁（お吸い物、みそ汁）、揚げる（天ぷら）



ゆでる 熱を通すと褐色から鮮やかな緑にかわる。これをまな板などの上でとんとんとたたくとネバリが出てくる。



ゆでアカモク ゆでて冷水などであら熱を取り、たたいてネバリを出したもの。きじょうゆだけか、柑橘類としょうゆ、ポン酢などでいただくと無類のうまさである。



みそ汁 水洗いしたアカモクを適宜に切り、カツオ節だし、煮干しだしなどに入れてみそを溶く。簡単にできてとても味のいいみそ汁になる。



天ぷら 水洗いしてよく水分を取る。これに小麦粉をまぶし、衣をつけてやや低温で時間をかけて揚げる。



乾燥あかもく 生殖器ができた最盛期に取り、乾燥させたもの。水でもどすだけでみそ汁にご飯のおかずになる。〔隠岐海産物加工センター・海の駅 松島 島根県隠岐郡〕



佃煮 アカモクをあっさりとして上品に煮上げた佃煮。アカモク特有のネバリを抑えていて食べやすい。〔野村佃煮 京都府宇治市〕



松島漬け アカモク、にんじん、スルメイカのすめを合わせて味つけしたもの。食べ飽きない味でお土産に最適である。〔海士町漁業協同組合 島根県隠岐郡海士町〕



湯通しアカモク 秋田県では「ぎばさ」などと言う。ゆでて細かく叩いたものでとても便利でおいしい。推奨したい加工品のひとつ。〔大高食品 秋田県山本郡八峰町、道の駅 松島 島根県隠岐郡海士町、かねしち丸 神奈川県横須賀市〕



ながも 「ながも（アカモク）」をゆでて味つけしたもの。そのままおかず、酒の肴になりおいしい。〔佐渡漁業協同組合 新潟県佐渡市〕



東京湾でのアカモク養殖の先駆者の勝山漁協

他に先駆けて養殖技術により生産量を上げ、
オリンピック東京大会での日本の食文化を誇ろう！！