

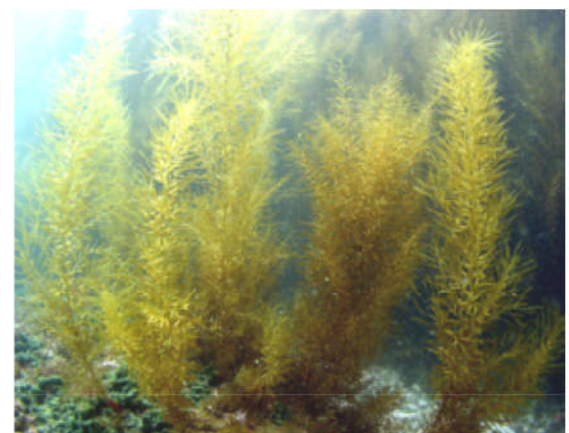
3類型	農林水産物	通巻番号	2-22-008
地域資源名	アカモク(ギバサ)	認定日	平成23年2月8日
地域	宮城県塩釜市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名: 松島湾産アカモクを活用した商品開発と販路開拓

会社名: 株式会社シーフーズあかま 所在地: 宮城県塩釜市藤倉2丁目14番14号
 連絡先: TEL: 022-362-5653

事業概要(新たな活用の視点)

- ・アカモクは、日本各地の沿岸に自然繁茂している海藻であるが、宮城県内では食用としてはあまり利用されていなかった。こうした中、同社は、2004年から松島湾内のアカモクを加工し、「おさしみぎばさ」として製品化している。
- ・本事業では、厳選したアカモクを常温乾燥し、独自の海藻加工技術により「アカモクの佃煮」や「みやぎの黒藻塩」といったアカモクの成分や特徴を最大限活かした商品を開発し、販路を開拓する。



アカモク

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・アカモクは、近年における研究により、他の海藻と比較して機能性とりわけ抗酸化能・活性酸素消去能に優れ、加えて体内の余分な脂肪を取り除く機能をもつフコキサンチンが多く含まれていることが研究機関から発表されている。

◆市場性

- ・昨今の消費者の嗜好を観ると、食品は安全・安心・健康がキーワードであり、ヘルシーな食品が求められている。アカモクについてさらに成分解析が進展すれば、その需要は今後拡大することが予想される。

◆販路

- ・既存の販売ルートを使った販売促進に加え、各種展示会への出展やインターネットを通じた販路拡大等を積極的に行う。また、ホテルや病院、高齢者施設等も販路開拓のターゲットとする。
- ・アカモクの知名度アップのため、全国レベルの会議等を通じてアカモクを全国に普及させる。



アカモクの佃煮

地域資源における関係事業者との連携

- ・アカモクは、地域の漁業協同組合から供給を受ける。機能性や栄養分の実証試験では、地域の大学と連携する。
- ・藻塩の開発では、県の試験研究機関や地域の大学から指導・協力を得るほか、アカモクを活用した食品を製造している食品会社等と連携を図り、アカモクの普及拡大を図る。



みやぎの黒藻塩