

# アカモク加工時のミネラルを調査する研究

## 【経過】

アカモクの養殖技術を確立した府海洋センターと連携し、アカモクの利用促進に向けて研究を行いました。

アカモクは丹後沿岸で採れる大きさ7メートルほどの海藻であり、栄養成分を豊富に含むことから、丹後地域食品としてアカモク利用を進めるために、アカモクの加工方法とミネラルの保持率の関係を調べました。



成長したアカモク（全長7m）

## アカモクに含まれるミネラル

Ca  
カルシウム

骨や歯をつくる！

Mg  
マグネシウム

エネルギーづくりを助ける！

K  
カリウム

体内塩分を調節！

## 【研究方法】

丹後地域のアカモクを3回水洗して、1分又は3分ゆでる加工を行い、水洗（3回）、ゆで1分、ゆで3分について水洗前に対するミネラル成分の保持率を、ICP分析装置（元素の種類と量を調べる光分析装置）を用いて調べました。

## 【研究結果】

ゆで時間1分の方が、ミネラル保持率は高いので、ゆで時間を短くすると、ミネラルを生かした丹後地域食品としてアカモクを利用することができます。

