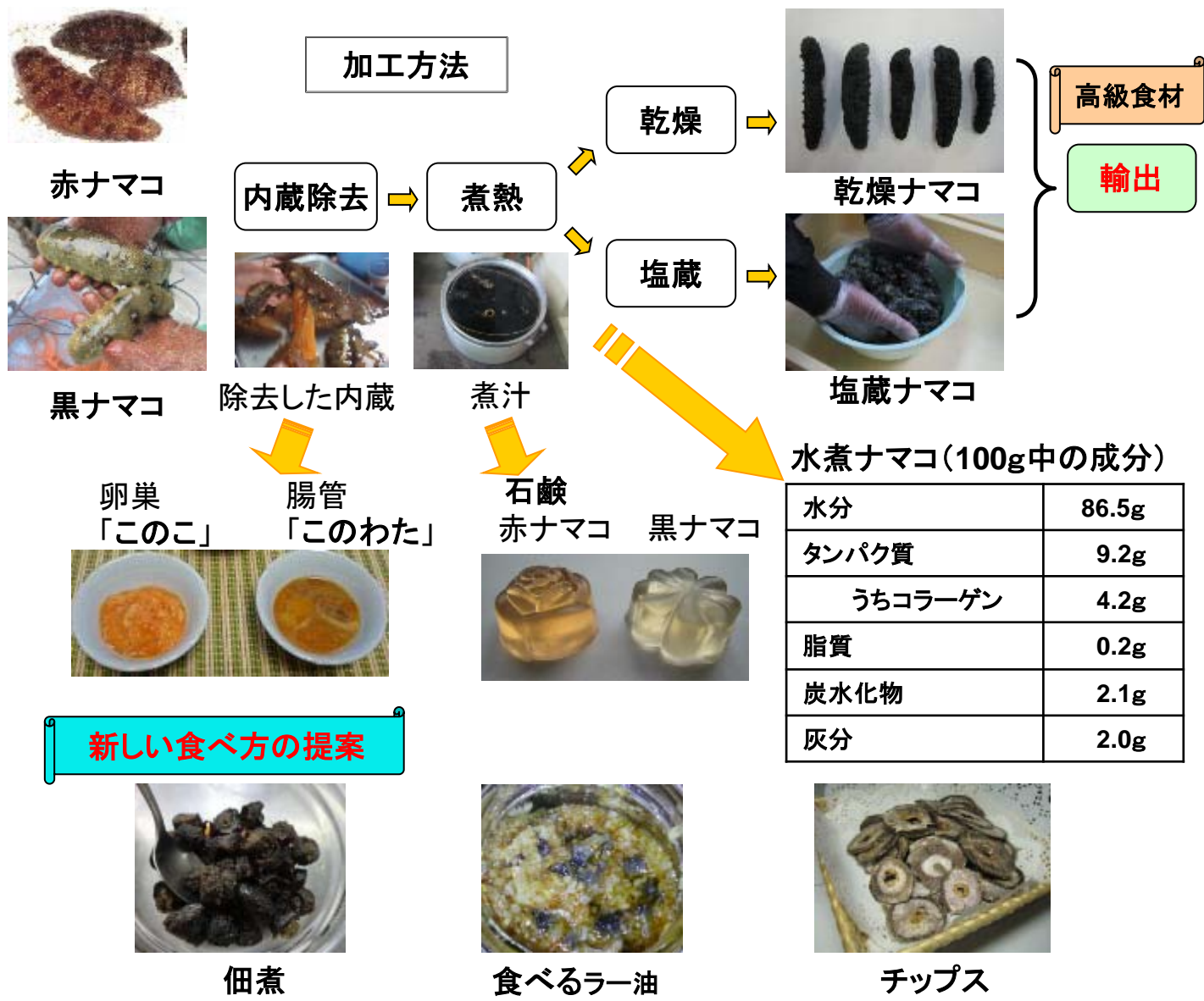


# ナマコの利用加工

ナマコ有効活用実証事業(南予地方局地域振興重点化プログラム) H23~24

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 藤田 慶之

愛媛県のナマコ漁獲量は全国8位ですが、漁獲の約6割を占める高級中華食材「乾燥ナマコ」の原料となるクロナマコは、地元加工技術がないため県外に出荷されています。そこで、付加価値をつけるため加工技術を検討し、色々な加工品を開発しました。



ナマコは、コラーゲンが多く含まれている機能性食材です。そこで、新しい食べ方の提案として、いくつかの加工品を開発しました。また、加工の際の煮汁も石鹼に利用することで、余すことなく利用することが可能となりました。