

## 福岡県大島産アカモク (*Sargassum horneri*) の成熟と 湯通し加工品の品質との関係

篠原 直哉<sup>1a</sup>・後川 龍男<sup>1b</sup>・深川 敦平<sup>1c</sup>・秋本 恒基<sup>1</sup>・上田 京子<sup>2</sup>,  
木村 太郎<sup>2</sup>・黒田 理恵子<sup>2</sup>・赤尾 哲之<sup>2d</sup>  
(<sup>1</sup> 研究部・<sup>2</sup> 工業技術センター生物食品研究所)

福岡県で未利用であったアカモクについて成熟状況と加工品の品質との関係について報告する。より良いアカモク湯通し加工品とは表面の色調は鮮やかな緑色で、十分な粘りがあり、かつフコイダンが豊富に含まれる。これらの条件を満たす最適な採取時期の特定を行った。その結果、アカモク藻体がみられる11月から4月までの期間で最も良い加工品は2月に採取したアカモクであり、 $a^*$ 値は-4.41を示し、見た目では鮮やかな緑色を呈した。また、粘性は94.0J/m<sup>2</sup>であり、湿重量中のフコイダン含量も最大値の0.66gであった。2月は成熟途上期にあたり、生殖器床からは配偶子の放出は行われていないものの、雌雄生殖器床は雄で平均41mm、雌で平均21mmに達し、漁場のアカモク全体のうち生殖器床をもつ個体の割合は83%であった。3月になると、漁場のすべての個体が生殖器床を持つ状態になった。鮮やかな緑色の色調のアカモク加工品は成熟に従い次第に退色し、配偶子の

放出が始まると急激に進行する傾向がある。一方、粘性は生殖器床の形成・発達に伴い高くなる。よって、生殖器床の状態からみるとアカモク湯通し加工品の最適な採取時期は配偶子の放出直前の時期であると言える。前報ではアカモクの生殖器床を持つ割合は2005年2月中旬では0~20%であったが、2週間後には95~100%に達し、ごく短期間で生殖器床が発達することを報告している。よって、実際にアカモクの適正採取時期を特定するためには頻繁な漁場でのモニタリングが不可欠であり、また、加工可能な時期も数週間という短期間に限られることが予測される。今回、採取開始時期を特定することによって漁業者自らが鮮やかな緑色の色調で、十分な粘りと豊富なフコイダンを持つアカモク加工品の生産が可能となる。

日本水産学会誌, 75 (1), 70-76 (2009)

a 現所属：内水面研究所

b 現所属：水産振興課

c 現所属：漁業管理課

d 現所属：商工部新産業・技術振興課