

ツルアラメの抗アレルギー成分

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2023-04-19 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 杉浦, 義正 メールアドレス: 所属: 水産研究・教育機構
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/215

ツルアラメの抗アレルギー成分

ツルアラメは主に日本海沿岸に分布する海藻で、非常に繁殖力が強く、寿命は5～6年とされています。苦味やえぐ味があることから、食料などへの利用は限られています。しかし、食品機能性成分のポリフェノールや食物繊維などが多く含まれていることから、新規有用水産物の可能性をもった海藻です。

2015年から始まった島根県西ノ島町が中心の海藻類加工プロジェクトの活動で、水産研究・教育機構水産大学校は、資源量が豊富な西ノ島町産ツルアラメの抗アレルギー効果について研究を進めてきました。

その結果、西ノ島町産ツルアラメは年間を通じて抗アレルギー性を

有すること、その有効主成分は既知の海藻ポリフェノール5種であることが解明されました。

また、これらポリフェノール5種の含有量には季節変動があり、冬季・春季（12月～5月）よりも夏季・秋季（6月～11月）の方が高いこと、含有量が高いほど抗アレルギー性も強くなることが明らかになりました。

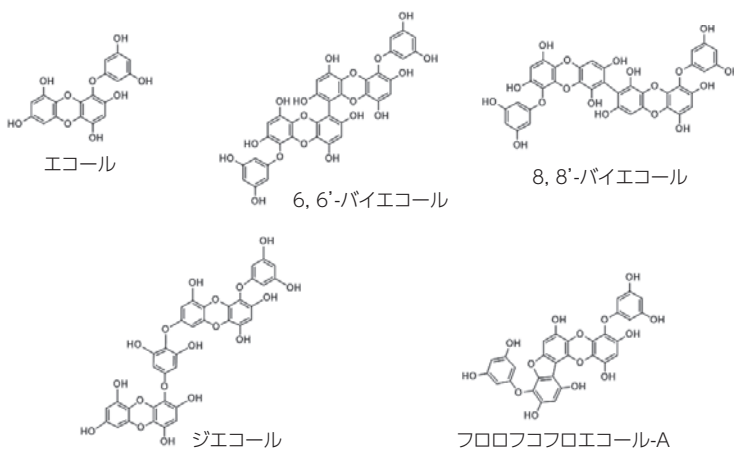
その結果、西ノ島町産ツルアラメには抗アレルギー効果があり、新規の有用水産資源としての利用可能性が見出されました。また、収穫時期や収穫量を適切に設定することで、抗アレルギー成分の含有量が高いツルアラメの持続的利用の可能性が示されました。



西ノ島町産のツルアラメ

写真提供：岡部株式会社
海洋事業部

西ノ島町産ツルアラメに含まれるの5種類の抗アレルギー性の海藻ポリフェノール



※ この内容は、2021年7月14日に国際学術雑誌のAlgal Research、第58巻にオンライン掲載されました。

次のURLから論文情報と要旨がご覧になれます（英文）。➡ <https://doi.org/10.1016/j.algal.2021.102398>

※ この成果は、島根県西ノ島町委託事業「島根県西ノ島町産海藻から作成された食品原料の食品機能性評価」（2015～2019年度）及びノア隠岐共同研究「西ノ島町産海藻を利用した食品の成分分析及と機能性評価」（2020年度）によるものです。