

# ARIF Letter

Vol. 24

Letter from the Akita Research Institute of Food and Brewing



## ギバサ

2018年春、ギバサ（アカモク）の増養殖と品質の向上に取り組む  
「あきたのギバサ研究会」が結成されました。

# ギバサ

G i b a s a

## 1. ギバサって？

ギバサは秋田の地方名で、標準和名をアカモクといいます。日本～中国～ベトナム北部まで分布する1年生の褐藻（ワカメやコンブの仲間）です。秋から冬に生長し、日本海側の限られた地域で食利用されてきました。呼び名も佐渡ではナガモ、隠岐ではハナタレ、富山県ではナガラモ、その他ジンバソウ、ギンバソウ、ギバ、モクなどの独特の地方名があることに加え、ホンダワラ（秋田ではジバサ）と形態、呼び名が似ていることから混同されることもあります。

秋田でのギバサの旬は、最も粘りが出て香りも良い5月ころです。異常とも思える程の粘りがギバサの最大の特徴です（図

1）。粘るものが大好きとされる秋田県民にとっても人気の食材で、スーパーなどの棚に、湯がいて裁断した冷蔵・冷凍品が並び、一年中楽しめるようになっています。スーパーなどでは原藻も販売されていて、各家庭では湯がいてから包丁で叩き（細かく裁断）、醤油等で味付けして熱いご飯に載せて食べるのが一般的な食べ方ですが、他にもおいしい食べ方があります（図2）。

数年前からは、新聞やテレビ等でギバサの健康機能が取り上げられるようになり、各地の企業等が収穫・加工・販売を始めるようになりました。全国的には、アカモクとして名が知られています。

健康機能としては、ギバサのネバネバのもと「フコイダン」が、コレステロール値を下げる、腸管の免疫細胞を活性化させる、インフルエンザ感染を予防する

などの研究例があり、注目されています。また、赤い色素「フコキサンチン」は、抗酸化作用や肥満抑制の効果が研究されており、ワカメやコンブの数倍の含有量があると報告されています。



図1 この粘りが大事



オクラや納豆など他のねばりものと混ぜるのもおすすめです



シンプルに酢醤油や生姜醤油で和えて、ごはんのお供やお酒のおつまみに。めんつゆとの相性も抜群です。



熱い味噌汁に入れたりラーメンやうどんなどにトッピングしても美味しくいただけます

図2 おいしい食べ方の例

## 2. あきたのギバサ研究会

全国的な人気が高まるにつれ、原料のギバサ原藻が不足する事態が起きました。また、秋田以外からアカモクとして出されている商品に押され、秋田のギバサの埋没が危惧されてきました。そこでこれら課題に取り組むため、2018年春、ギバサ関連業者等が連携した「あきたのギバサ研究会」が結成されました。ギバサを加工・販売する企業会員6社（図3）、流通系2社に秋田県漁業協同組合や行政等で構成されています。技術面では、秋田県水産振興センター

と秋田県総合食品研究センターが支援し、ギバサの認知度向上につなげることが目標です。主な取り組み内容は以下のとおりです。

- ・ 増養殖技術確立, 実証
- ・ 品質評価
- ・ 認証制度：GI/本場の本物/Eマーク など
- ・ 加工品開発
- ・ 販売促進/商談会

また、ギバサ以外の海藻も対象としています。例えば、秋田県では自生する天然ワカメ「ボタメ系」を改良し大型化させた「秋田オリジナルワカメ」の増産対策に取り組んでいます、その若芽（めかぶ）にはEPAな

どの高度不飽和脂肪酸が他品種よりも多いことなどがわかってきました。今後、秋田の海藻の特徴（機能性成分、粘り等の物性）が明らかになり、秋田の海藻産業が盛り上がることが期待されます。

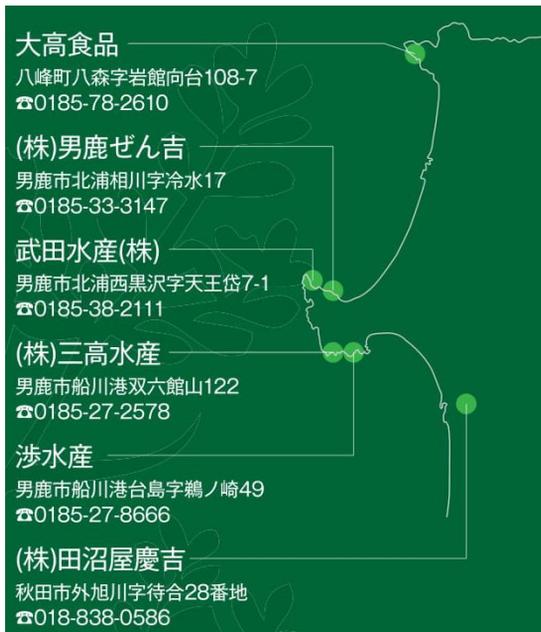


図3 あきたのギバサ研究会企業会員の商品群

センターからのお知らせ / News from ARIF

## 秋田県総合食品研究センター報告 第20号

秋田県総合食品研究センター報告は年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、総説、特許の要約、学会発表要旨、外部発表論文要約など、独創的で価値のある発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

## 主な内容

## ○ 原著論文

- 1) 発酵の国あきたを担う未来産業型秋田オリジナル麴の開発に係る基盤研究
- 2) 世界自然遺産「白神山地」より分離された乳酸菌「白神サケイ株」の日本酒への利用
- 3) 畜産飼料用低温発酵性乳酸菌の分離選抜と特性解明

## ○ 研究ノート

- 1) 酢酸の生成に及ぼす清酒もろみへの追い水のタイミングの影響
- 2) いぶりがっこの品質調査と製造工程に関する研究
- 3) 地域特産ブランド構築のための鱧しょつつるの経験価値分析

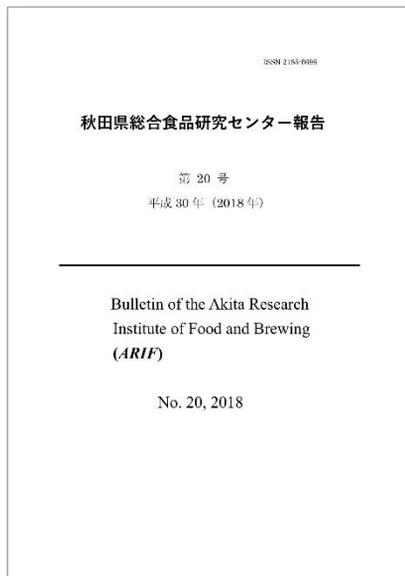
## ○ 総説

- 1) あきたスマイルケア食研究会の取り組みについて

## ○ 特許2件

## ○ 学会発表概要14件

## ○ 外部発表論文概要10件



センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ ホームページ ■

<http://www.arif.pref.akita.jp/>



## 編集後記

ギバサの食べ方はご紹介した以外にも、サラダや卵焼き、天ぷらといったレシピのほか、ギバサを練りこんだ麺など、幅広い食べ方で親しまれているようです。5月にはギバサの旬を迎えますが、様々なギバサ料理から季節を感じたいですね。

## ARIF Letter

発行日 平成31年3月29日  
 発行者 秋田県総合食品研究センター  
 編集 秋田県総合食品研究センター  
 〒010-1623  
 秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26  
 TEL : 018-888-2000  
 FAX : 018-888-2008  
 MAIL : info@arif.pref.akita.jp