沖縄もずくから、原液100%の無添加フコイダン

広告

「もずく」に含まれるヌルヌル成分「フコイダン」が、健康に優れた働きをすることが解明され、今、注目を集めている。

このフコイダンを、もずくから高濃度で、しかも高分子のまま抽出することに成功したのが、もずく食品の大手メーカー、㈱海産物のきむらや（鳥取県境港市）だ。

現在同社は、鳥取大学医学部などに社員を派遣し、フコイダンの研究を行っている。

マウスを使った実験や臨床試験では、健康に関する驚くべきデータも。

〝海の恵み〟フコイダンに、多くの研究者が注目している。

高分子フコイダン「シーアルガ エフ」

海産物のきむらやグループ
キムラファンクショナルフーズ㈱

大学と共同で「もずくを研究」

海産物のきむらやは味付もずくを製造販売している企業。創業以来、徹底した品質管理、衛生管理を行なってきた。また同社は「消費者においしくて安全な食品を届けたい」という思いから保存料等の添加物を一切使用していない。

食品づくりへのそうした思いから始めた島根大学との研究で、もずくに菌を制する強い力があることを発見。この結果から、もずくの有用成分について、さらに研究を進めることになった。

平成十二年、その有用成分を抽出精製することに成功。これが後々、〝フコイダン〟であるということがわかった。これは島根大学との共同の研究の成果だ。

フコイダンは元来、海の生物が自分の体を細菌から守るためのバリアー機能として作り出す成分。これがなければすぐに菌に侵されてしまうという、とても大切な物質だ。もずくの生産者に聞くと「もずくが枯れたことはない」と言う。

この海の生命力ともいえるフコイダンが人間の体にも優れた働きをするとして研究が進み、最近では様々な健康食品が発売されるようになった。

数多くの商品がある中で、同社はフコイダンの分子量の違いに着目した。「高分子」に徹底的にこだわることで、技術力の高さのアピールと、〝他社商品との差別化〟を図った。

高分子と低分子のフコイダンを比べてみると、高分子になるほどぬめりが多くなる。このヌルヌル成分が強いほど、健康維持に良いといわれている。

フコイダンの優れた力が十分に発揮されるためには、分子量三十万レベルの高分子でなければならないというのが同社の現時点での見解。高分子フコイダンを抽出する製法の開発に取り組んだのには、こうした考えが背景にあった。

人気の健康成分「もずくフコイダン」の可能性を徹底的に追求した、㈱海産物のきむらやの「シーアルガ エフ」（液状、10ミリリットル×30包入り）

高濃度に抽出したフコイダン原液

しかし、低分子のフコイダンは比較的簡単に抽出できるのに対して、高分子になるほど高い粘度を持つため、抽出・精製が非常に難しい。そこで同社では島根大学にも協力を依頼し、研究を実施。三年間の歳月を費やして、独自の超ろ過技術を開発、分子量三十万レベルの高分子の抽出・精製に成功した。

「高分子フコイダンの生産は、まさにヌルヌル成分との格闘でした。何度も抽出・精製にトライしましたが、高粘度の液体は手ごわく、なかなか上手くいきません。長い年月の末、やっと高分子の状態で抽出・精製できる『ウルトラフィルトレーションF技術』を開発したときは感無量でしたね」と開発研究室の三木康成室長は話す。

この技術により、もずく抽出物一〇〇%のフコイダン原液を取り出すことに成功。そして、このことが添加物なしで製品化することを可能にした。

「現在、ろ過には丸二日かけています。ろ過を繰り返すことで低分子のものと不純物を排除し、高分子フコイダンだけが残るのです。保存料や着色料などは一切使用しておりませんので、安心して毎日お召し上がりいただけます。」（三木室長）

同社の木村隆之社長も「これだけ高分子の状態で商品化しているものは、他になかなか無いのではないかと自負しています」と自信を見せる。

この無添加の高分子フコイダンは、六カ月間常温で保存しても劣化することなく、有用性もそのままであることが実験で確認された。同社では、フコイダンのさらなる解明に向けて、現在も研究を進めている。

驚くべきデータも

高濃度で抽出・精製
研究者も成果に期待

もずくフコイダンの優れた有用性に注目

島根大学名誉教授
松田 英幸氏

いくつかの生物は自分を防御するため、ヌルヌルした、いわゆる粘性多糖と呼ばれる成分を持っています。ウナギなどはあのヌルヌルがなければ菌に侵されやすくなります。もずくのヌルヌルも同じように素晴らしい成分なのです。

私は長年、多糖類を研究してきましたが、その中で粘性多糖の代表が、もずくなどに多く含まれる高分子フコイダンです。

沖縄県は、いきいきと元気に暮らしている方が多いですね。その要因のひとつに食べ物が関係していることは容易に察することができます。沖縄県はもずくの繁殖が盛んな土地です。フコイダンをたくさん含むもずくを食べていることにも私は注目しています。

海は生命の源と言われます。海の中は人の体に良い、神秘的な力を持つ成分に満ちていると思っています。そのひとつがもずくにたくさん含まれているフコイダン。私もフコイダンの研究で沖縄を訪れましたが、沖縄の海はほれぼれするほどきれいです。この母なる海から生まれたもずくが、私たちに幸せを贈ってくれているのだと感動しました。今後もフコイダンの可能性について研究を進めていきたいと思っています。

文部科学省「都市エリア産学官連携促進事業」に参画

海産物のきむらやは平成18年4月から平成21年3月まで、文部科学省が実施の「都市エリア産学官連携促進事業」に参画。同社の独自技術により抽出される高分子フコイダンを研究材料として提供した。

「都市エリア産学官連携促進事業」とは、文部科学省が平成14年に創設した、地域企業が持つ独自の技術と大学の「知恵」を活用して地域産業の育成を目指すプロジェクト。同社が参画した鳥取県の米子・境港エリアでは、機能性食品の開発と、それを評価する独自のシステムの構築を追究した。

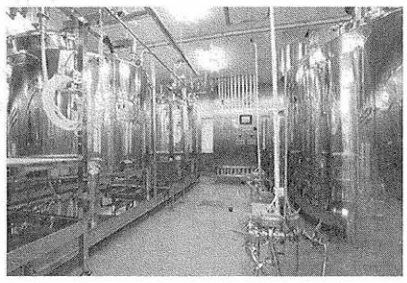
同社は、島根大学との長年に及ぶ研究で、もずくが持つ有用な働きを発見し、フコイダンを抽出・精製する技術を開発することに成功した。

同社が「都市エリア産学官連携促進事業」に参画できたのは、このようなフコイダン研究による成果を踏まえて、独自の抽出技術による高分子フコイダンの更なる可能性が期待できたから。現在は、その研究成果を活かして、鳥取大学医学部と共同研究を進めている。

同社の高分子フコイダンが、文部科学省のプロジェクトの一つの研究材料にあげられたことからも〝もずくのフコイダン〟にかかる期待の大きさがうかがわれる。

共同研究が行われている鳥取大学医学部

フコイダン専用工場を新設


トップレベルの技術を誇るフコイダン工場

もともと食品のもずくを生産する企業として歩んできた海産物のきむらやは、衛生管理の面でも徹底している。

新設したフコイダン専用工場も、衛生管理のため機械の材質にまでとことんこだわった。「しつこいほどに材質選定をしたので、ついに機械メーカーさんから『そこまで必要ですか』と言われてしまったほどです（笑）」（三木室長）。

原材料となるもずくは、沖縄産を使用。沖縄の美しい海でもずく作りを行う生産者と、二十数年に及ぶ契約を結んでいるという。

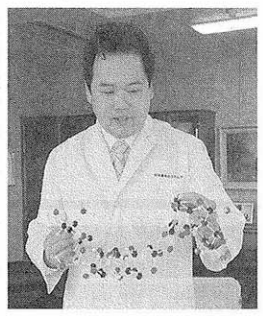
沖縄のもずくは養殖で、海底から五〇㎝ほどの場所に網を張り、胞子付けから収穫までを管理している。こうして作られたもずくは、品質が一定している上、海草などの混入物が少ない。食品としても十分おいしく味わえる高品質の食品だ。

そうした原料や製造方法への様々なこだわりをもって出来上がったのが、高分子もずくフコイダン「シーアルガ エフ」。つるりとした液状タイプで、においや味はほとんどない。

一日一包から三包を目安に原液のまま飲むか、みそ汁やお茶などに混ぜて飲んでもいい。ちなみに鳥取大学では、一日三包とるかたちで、データ収集を行っているが、なかには驚くべき結果もあるという。

同商品は前述のとおり、保存料は一切使用していない。他社には、保存性を考えて、「安息香酸ナトリウム」などの添加物を使用している商品も多いが、健康を配慮し無添加で商品化した。

中高年者など、「高品質のフコイダンに出会いたい」と思っている人におすすめ。これまでの研究成果が結集された商品である。


分子模型を手に、高分子フコイダンについて説明する三木康成開発研究室室長

お試し10包入
大切な家族のために、高分子もずくフコイダン

新鮮さを保つために高分子フコイダンをそのまま個包装!!
高分子もずくフコイダン
シーアルガ エフ スティック8100
お試しパック
（液状タイプ 1包10ml×10包入）
通常価格2,600円（税込・送料無料）を
1,500円（税込） 送料無料
※一世帯2袋限り

お申し込みは通話料無料のお電話、FAX、インターネットにて
0120-834-629（やさしいもずく）
通話料無料
○受付時間／平日午前9時～午後5時（日曜・祝日は受付しておりません）
FAX 0120-834-625 24時間受付
送信料無料
インターネットでのお申し込み
「シーアルガ」で検索または下記URLにアクセスください。 シーアルガ 検索
http://www.fucoidan1.jp/
★お支払いは、代金引換またはe-コレクト（佐川急便のカード決済システム）、後払い（コンビニ、郵便局、銀行）でお願いいたします。
●ご注文後1週間前後でご指定先まで佐川急便にてお届けいたします。送料は弊社が負担いたします。●返品・交換は、商品到着後7日以内に必ずご連絡の上、商品をお送りください。（お客様都合の場合は、返送料はお客様負担）商品に不都合があった場合はお取替えいたします。（返送料は当社が負担いたします）●ご注文の集中や輸送事情によりお届けが遅れる場合がございます。ご了承ください。
※個人情報保護法に基づき、お客様の個人情報はサンプルや商品の発送、サービスを提供するための確認、新商品や当社からのご案内などに利用させていただきます。
海産物のきむらやグループ
キムラファンクショナルフーズ株式会社
〒684-0072 鳥取県境港市渡町3307 TEL 0859-45-0475 FAX 0859-45-6639
株式会社 海産物のきむらや

長年のもずく研究の結果
高分子フコイダンに
たどりつきました。
信頼される高分子フコイダンを
お届けしたいから
様々な研究課題に
取り組んでいきます。

特許第4034146号
高分子もずくフコイダン
シーアルガ エフ スティック 8100
（10ml×30包入／1日1～3包目安） 7,800円（税込） 送料サービス

海産物のきむらやは
文部科学省による
「都市エリア産学官連携促進事業」の
研究材料として、
高分子フコイダンを提供。
鳥取大学医学部・
工学部・農学部、
鳥取県と
フコイダンの
有用性を研究。