

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道産

『キンコ(フジコ、キンコナマコ、フジナマコ)粉末』

技術
資料

北海道産100%キンコ粉末



とても美味しいキンコ料理

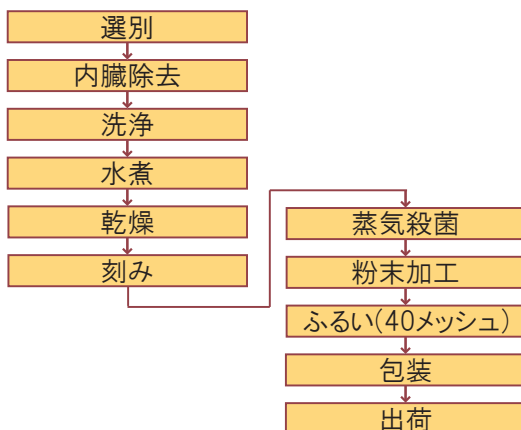
■ 期待される機能性

- ◎ 美肌
- ◎ 腰痛、関節痛の緩和
- ◎ 滋養強壮効果

■ 用途提案

- ◎ 健康サプリメント、ドリンク、加工食品など

■ 製造工程



キンコはナマコ綱に分類される生物で、標準和名は『キンコ』です。ナマコやキンコという表現は錯綜しており注意が必要です。(呼称に関しては次ページにまとめました。ナマコ綱に属する生物の総称としてナマコと呼ばれることが多いです)

本原料は、標準和名『キンコ』を乾燥させ粉末にしたものです。

中国ではナマコ類は海參と呼ばれ、海の参(朝鮮人参)として、古くから健康に良い食べ物として認識されており、現在でも例えば旧正月の贈り物などに用いられます。清の時代出版された漢方薬材の著作「本草従新」にも”腎臓の働きを助け精力を促す”との記載があります。

本原料で分析はしていませんが、コラーゲン、ムコ多糖、サポニンなどが含まれているとされています。

■ 表示名称例

- ◎ キンコ粉末、キンコナマコ粉末、フジコ粉末、ナマコ粉末などの候補が挙げられますが、管轄の保健所にご確認ください。

■ 品質規格

原料	キンコ粉末(100%)
性状	茶色の粉末
一般生菌数	3,000個/g以下
大腸菌群	陰性

■ 分析値(100g中)

エネルギー	348kcal
たんぱく質	76.9 g
脂質	4.0 g
炭水化物	1.0 g
水分	9.6 % 以下
食塩相当量	5.21 g

■ その他

入目	1kg
使用期限	製造日より3年
保存条件	直射日光を避け、冷暗所に保存

お問い合わせ

2107

きたぐにせいかつしゃ

株式会社 北国生活社

〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階

TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971

Email info@northlife.co.jp URL http://www.northlife.co.jp/

北海道産キンコ(フジコ、キンコナマコ、フジナマコ)由来『キンコ粉末』

■ ナマコの呼称と分類、和名と属名

日本語の『ナマコ』、『キンコ』はナマコ綱の生物間で様々な使われ方をしており、分類学上の種名として使われていないケースも多くみられます。

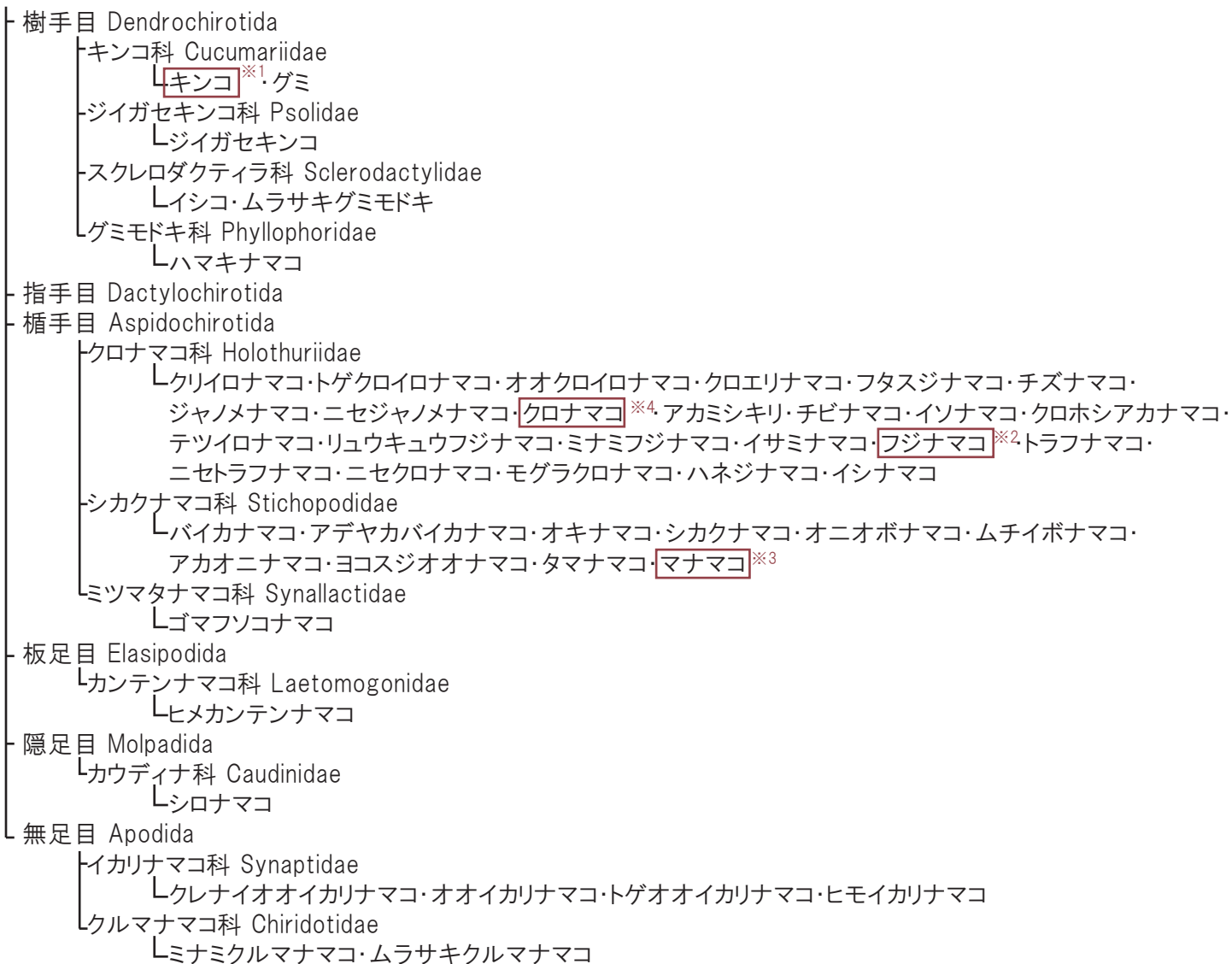
- ・キンコ^{※1}はキンコナマコ、フジコ(主に北海道根室地方)と呼ばれることもあります。【2】
- ・キンコ^{※1}はフジナマコ(主に青森県)と呼ばれることもあります。【3】
- ・しかし、分類学上の標準和名フジナマコ^{※2}はキンコとは別種です。【1】【2】
- ・日本各地で乾燥ナマコ全般をキンコと呼ぶこともあります。【2】
- ・マナマコ^{※3}の黒っぽいものをクロナマコと呼ぶ但也有りますが、標準和名クロナマコ^{※4}とは別種です。同様に、赤っぽいマナマコ^{※3}をアカナマコ、青っぽいマナマコ^{※3}をアオナマコと呼ぶこともあります。【4】

また、中国語の『海參』は日本語の『なまこ』同様に広くナマコ綱の生物を指す呼称として用いられているようです。

- ・キンコ^{※1}は、中国で酸辣湯などに使われる海參絲(ナマコの細切り)に加工されることが多いようです。【2】

■ 生物学的分類 【1】に掲載されている種を分類学的な樹形図にまとめたもの。

ナマコ綱



【1】 本川達雄、今岡亨、楚山いさむ『ナマコガイドブック』阪急コミュニケーションズ 2003

【2】 赤嶺淳『ナマコを歩く』新泉社 2010

【3】 青森県ナマコ資源管理指針 2010

【4】 菅野愛美・木島明博(2002): マナマコにおける色彩変異の定量的定性的評価. 水産増殖,50(1),pp.63-69

お問い合わせ