

- 食品
- 食品添加物
- 化粧品
- 医薬部外品



北海道函館市産

ヘルシーDo

技術  
資料

# 『がごめ昆布粉末』

## 強い粘り(水溶性多糖類)の力



昆布は、国内で流通する天然物の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間で、いくつかの種類があります。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロロコンブ属のガゴメコンブは、世界中で函館周辺の海にしか生息していない固有種です。とろみの成分である粘性多糖は主に、フコイダン・アルギン酸・ラミナランで、強烈な粘りがあります。

天然資源の減少により、北海道大学との共同研究で特別栽培したもののみを使用しており「北大海洋栽培がごめ昆布使用」や「北大ガゴメ®使用」と表示できます。

### ■ 期待される機能性

- ◎ 免疫系の活性化
- ◎ 水溶性多糖類を使用したダイエット
- ◎ 胃腸の清掃、便秘の改善

### ■ 摂取目安量

◎ 800mg/日以下

800mg/日で厚生労働省等で推奨される1日当たりのヨウ素摂取上限量に達しますが、他の食品から同時に摂取されるヨウ素量の測定手段がないため、現段階では「1日の摂取目安量800mg以下」と設定しています。

### ■ 用途提案

- ◎ 健康食品、加工食品 など

### ■ 製造工程



### ■ 表示名称例

- ◎ 海藻粉末、がごめ昆布、ガゴメ粉末 など

北大海洋栽培により育てた「北大ガゴメ®」を使用していますので、商品名に「北大ガゴメ®」の表示や北海道大学のロゴを表示することが可能です。ご希望の場合は別途ご相談ください。

### ■ アレルギーについて

原料のがごめ昆布にアレルギー物質は含まれませんが、エビ・カニの生息する海域で採取しており、目視できないサイズのエビ・カニの除去ができないことからアレルギーにエビ・カニを表記する等の注意をお願いしています。

### ■ 品質規格

粒度	80 メッシュパス
一般生菌数	3,000 個/g以下
真菌	3,000 個/g以下
大腸菌群	陰性
水分	9%未満

### ■ 分析値(100g中)

エネルギー	142 kcal
たんぱく質	7.9 g
脂質	0.5 g
炭水化物	62.1 g
食塩相当量	7.6 g
食物繊維	34.2 g
ヨウ素	340 μg

※上記はあくまでも分析例です。含有量を保証するものではありませんのでご了承ください。

### ■ その他

入目	1kg
賞味期限	製造日より3年
保存条件	高温多湿を避け、冷暗所に保存

## お問い合わせ

Ver.2304

きたぐにせいかつしゃ  
株式会社 北国生活社

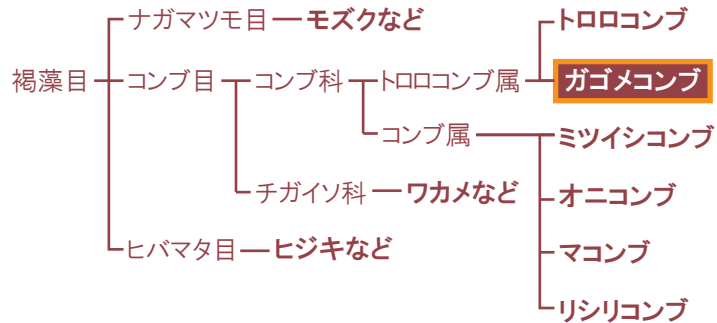
〒063-0061 札幌市西区西町北6丁目1-1 ユニビル2階  
TEL 011-887-7970 FAX 011-887-7971  
Email info@northlife.co.jp WEB www.northlife.co.jp

# 北海道函館市産『がごめ昆布粉末』

## ■ がごめ昆布は函館の特産物

国内で流通する天然物の昆布の95%以上が北海道で生産されています。普段料理に使う昆布は、コンブ科コンブ属の仲間です。コンブ属の昆布は、北海道沿岸の広い地域で収穫されますが、トロロコンブ属のがごめ昆布は、世界中でも函館周辺の海にしか生息していません。がごめ昆布は他の昆布と比べてフコイダン含有量が多く、真昆布の2倍以上も含まれています。

〈がごめ昆布分布域〉



## ■ 水溶性多糖類

水溶性多糖類は、昆布などの海藻に含まれている粘り成分です。水分を保持する力が非常に高く、一度吸収するとゼリー状になり水分を抱き込みます。食品分野では増粘剤として、医療分野では保湿剤や止血剤として広く使われています。このゼリー状の天然ジェルは分子量が非常に大きいため、体内に吸収されません。ねばねばしながら身体の中を通り過ぎ、余分なものを吸着し、そのまま身体の外へ出て行きます。

また、皮膚の上ではたっぷり水分を含んだまま留まり、表面を薄いベールで覆いながら、素肌を乾燥から守ります。昆布類は非常に低カロリーな食品で、ダイエットにも効果を発揮します。乾燥昆布10gのカロリーはわずか14kcal。お腹の中で水分を吸収し、数倍の大きさに膨らみます。これにより満腹感が得られ、余分なカロリーの摂取を抑えられます。

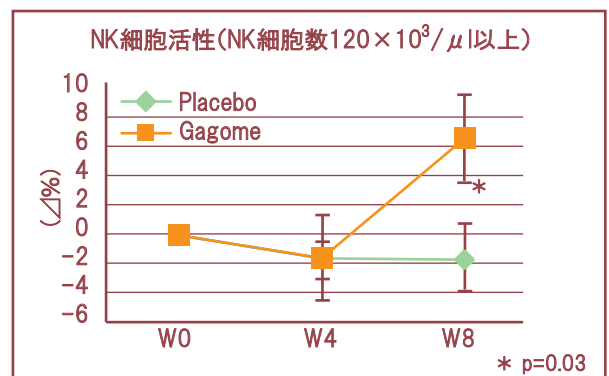
体内で水分を吸収した昆布類の成分は、ゼリー状になって胃や腸を刺激しながら排出されます。この働きで便通も促進されます。途中、身体に必要なビタミンやミネラルを供給してくれるのも、他にはない特徴です。

## ■ 免疫系の活性化



食物繊維として200mg(フコイダンとして約80mg)のがごめ昆布粉末を0.8g/日、8週間摂取する二重盲検試験を行い、ナチュラルキラー(NK)細胞の活性、免疫グロブリン(IgMとIgA)やサイトカイン(IL-12とIFN- $\gamma$ )などの他の免疫関連バイオマーカーの評価を行いました。

この結果、摂取前のNK細胞数が比較的高い被験者群においては、NK細胞活性が上昇しました。全被験者において、IgAの分泌が刺激される傾向も示されました。これらの結果は、動物実験において認められるように、ガゴメ摂取がヒトにおいても生体防御系を強化する可能性を示しています。



Functional Foods in Health and Disease 2017; 7(10):758 -772

## お問い合わせ