



青森

大間の昆布を食卓へ 津軽海峡の荒波が育んだ、 海藻「ツルアラメ」

海藻開発コンブリオ



ツルアラメを使った人気商品の数々

繊維、フコイタン等が豊富に含まれていることがわかり、機能性食品としての評価も高まり注目されている。

菊地代表は、このように他の海藻とは違ツルアラメの特性に深く興味を持ち、4年前に海藻卸売会社を起業した。取扱う商品は主にツルアラメを中心に加工した青森県産海藻で、その中でも一番人気は「大間の金とろろやわかホタテ入」。春先に大間沖で採取された新芽のツルアラメとアラメ昆布、さらに陸奥湾産フリーズドライホタテを入れた三種のコーポレーションは、昆布とホタテの旨みが際立つ逸品である。

磯の香りと健康美容成分たっぷりのツルアラメを味わいたい方は、インターネットサイト「まごころぶるやと便」(<http://www.applet1181.jp/furusatobin/konburio/>)まで。

海藻開発コンブリオ(青森県青森市旭町、菊地幾代代表、017・752・8755)は、マグロで全国的に有名な大間の海藻「ツルアラメ」の商品開発を行っている。
ツルアラメとは、主に九州北部から青森周辺にかけて分布する日本海特産種の昆布の仲間である。岩の上で蔓のように長く伸びた根の各所から芽を出すという特徴が、名前の由来と言われている。このような性質の昆布類は外国にもわずかしがなく、日本ではこの一種しかない。また、多くが海底深くに生息しており、水深199mから採取された海藻として世界記録も持っている。近年、弘前大学・青森保健大学の研究により、ツルアラメはコレステロール低下や高血圧に効果があるとされるアルギン酸、老化や生活習慣病に効果があるとされるポリフェノール、食物



菊地代表(左)