

HOKUDAI GAGOME 北大ガゴメ

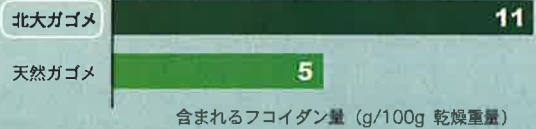
北大ガゴメ®とは、北海道大学水産科学研究所が独自の海洋栽培技術で開発・養殖したガゴメコンブで、北海道大学の登録商標です。

生産者のみなさんの協力のもとで、毎年高い品質のガゴメが作られています。北海道大学は地域社会や海の環境に貢献できる活動を続けていきます。応援よろしくお祈りします。

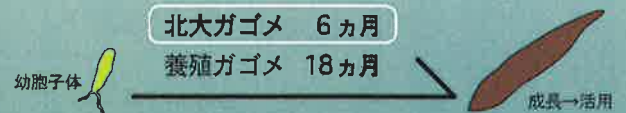
北海道大学水産科学研究所教授 安井肇



粘り成分フコイダンが天然の**2**倍以上！



18ヵ月かかる養殖期間を $\frac{1}{3}$ に短縮！



医薬品、化粧品、機能性食品等に活用！





北海道大学
HOKKAIDO UNIVERSITY

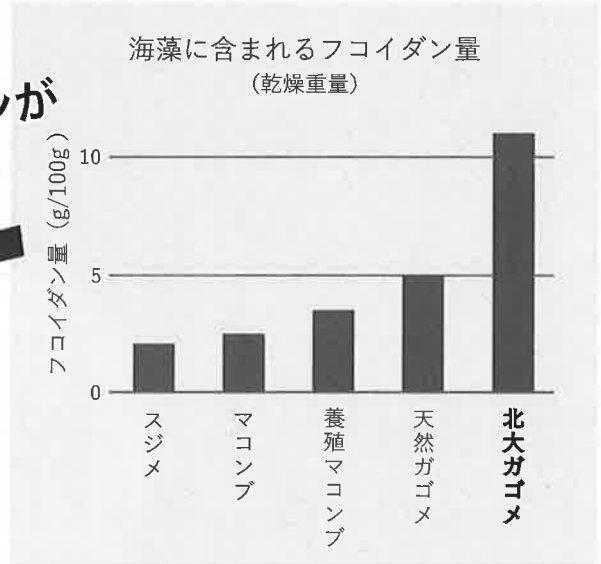
ここがスゴイ!

HOKUDAI GAGOME 北大ガゴメ

水溶性食物繊維

フコイダン
強い粘り
アルギン酸

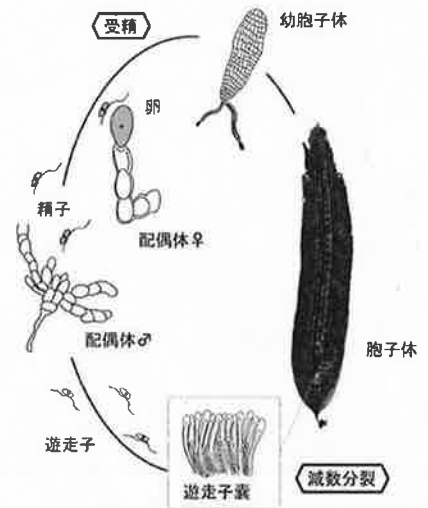
そんなフコイダンが
天然ガゴメの
2倍以上!



- 糖の吸収を抑える
- ナトリウムの排出を促す作用
- 整腸作用
- 免疫賦活作用
- 皮膚の保湿や再生を促す効果

養殖期間を
3分の1に短縮!

ガゴメのライフサイクルに着目!
ガゴメは多年生の海藻で、通常、天然で1年目の葉はあまり生長せず、大きくなるのに2年はかかります。北海道大学水産科学研究院では、独自の栽培技術「北大海洋栽培」を開発して、この養殖期間を3分の1に短縮させました。これによって生産量を増やし、安定的に供給することができるようになりました。「北大海洋栽培」は環境にも優しい栽培技術です。



広い応用範囲

機能的
食品素材

石鹸
化粧品

医薬品

ガゴメ

学名: *Saccharina sculpela*

・コンブ目、コンブ科

・函館を中心とした道南の東海岸に分布

・葉に特徴的な凹凸模様があり、籠の目に似ているところから「がごめ」と呼ばれたという説や、「がご」には「ゴツゴツした、鬼のような」という意合いがあり、「葉がゴツゴツした布」→「がごめ」と呼ばれたなど、諸説あります。



お問合せ

北海道大学産学・地域協働推進機構 <http://www.mcip.hokudai.ac.jp/>

TEL 011-706-9561 FAX 011-706-9550

〒001-0021 札幌市北区北21条西11丁目 北キャンパス総合研究棟3号館 2F