

北大大学院水産科学研究院の安井肇教授（海藻学）と「がごめ昆布ねばねば本舗」（函館市若松町19、秋葉雅俊マネジャー）が、函館産ガゴメを使ったあめを共同開発した。オール北海道体制で試作

したインフルエンザ流行期にお薦めの喉あめ。19日から同店で試食を始め、消費者の反応を聞いて商品化の可能性を探る。

(山崎大和)

# ガゴメあめ開発



ガゴメあめを手に持ってPRするガゴメマン（中央）、右が安井肇教授、左が秋葉雅俊マネジャー

商品化目指す

同店が扱うガゴメあめで

は「がごめ昆布飴」（望月

茶飴本舗・静岡）がある。

今回は函館マリンバイオクラスターの成果として原

料、レシピ、メーカーがオ

ール北海道で完成。これま

でも試作に挑んできたが、

大粒で個包装できないなど

の課題があった。

ガゴメは、安井教授らが

取り組む粘性多糖類「フコ

イダン」を高濃度に含む栽

培法（バイオファーミン

ク）で生産。フコイダンの

ほか、アルギン酸、ラミナ

ンを多く含む。フコイダ

ンについて、安井教授は

「インフルエンザウイルス

が増殖しやすいという特徴

が見えてきたので、喉を潤

す喉あめとして最適」と話

## 北大・安井教授と「ねばねば本舗」

### インフルエンザ予防にお薦め

粘りが強いガゴメは食べると「受験に粘り勝つ」と縁起が良く、あめは風邪予防につながる「一石二鳥」の効果も。同店は「受験シーズンに向け、営業部長のガゴメマンと一緒に受験生を応援したい」と意気込む。今後、消費者の反応も聞いて商品化を目指す。

ガゴメあめにに関する問い合わせは同店（☎0138・27・4770）へ。

ガゴメあめにに関する問い合わせは同店（☎0138・27・4770）へ。

ガゴメあめにに関する問い合わせは同店（☎0138・27・4770）へ。