

北海道マリンイノベーション

北大ベンチャーに認定

海藻1次加工



【札幌】北海道大学は、海藻の1次加工な

リンイノベーション(北海道函館市)を「北大ベンチャー」に認定した。北大の海藻培養技術で生産した昆布の

「北大ガゴメ」を使って開発した「北大ガゴメせっけん」

一種で、函館近海などで採れるガゴメコンブを「北大ガゴメ」として同社は活用し、「北大ガゴメせっけん」などの試験販売も始めた。

北大大学院水産科学研究院の安井肇研究院長と宮下和夫研究院長が顧問を務める。ガゴメコンブなどの海藻から機能性成分を抽出して粉末やエキス、オイルなどに加工

し、健康食品メーカーなどが使いやすいようにして提供する。北大の同技術は、ガゴメコンブの培養期間を3分の1に短縮させるとともに、健康成分のフコイタンを天然のガゴメコンブに比べて

倍増させた。同社は北大と連携し、さまざまな海藻活用の普及活動などにも力を入れていく。同社は建設コンサルティングのノーステック(同市)の子会社として、6月に設立した。