

南極オキアミの食品開発への取り組み

東京海洋大学 海洋科学部教授 和田 俊
日本水産株式会社 生活機能科学研究所



赤いオキアミを赤手、
白いオキアミを白手と呼びます。

栄養が豊富で資源量の多い南極オキアミを食品として利用する取り組みが、民間企業や国のプロジェクトとして約40年にわたって実施されてきました。

南極オキアミは、身が非常にやわらかく、食品加工が難しい等の問題点から、食品開発への道は険しいものでしたが、序々に南極オキアミを用いた食品も登場しつつあります。

日本水産は、南極オキアミ食品のパイオニアであるとともに、現在でも、その取り組みを積極的に続けています。ここでは、その取り組みの様子を少しご紹介します。

日本水産の保有するオキアミ漁船は、チリのプンタアレナス港から南極海に出航し、トロール漁法で南極オキアミを漁獲しています。

オキアミ漁は、3月頃から7月頃まで行なわれます。
南極海で獲れたオキアミは、船の上ですぐに加工冷凍され輸送船で直接、日本まで運ばれます。



日本水産のオキアミ漁船

南極オキアミ食品としては、船上でボイルされたボイルオキアミや殻を剥いたオキアミムキミ等の商品があります。

また、かき揚げやフィッシュソーセージ等にも利用されています。



ボイルオキアミ



オキアミかき揚げ



オキアミコロッケ



冰山近くでのオキアミ漁

近年では、南極オキアミのオイルに注目が集まっています。このオイルには、体に良いといわれている多くの成分が含まれており、健康機能食品として期待されています。

特に南極オキアミのオイルに含まれるオキアミのリン脂質という成分には、頭の機能性を活性化することで有名なDHAや中性脂肪を下げメタボリックシンドロームの改善等に良いとされるEPAが豊富に含まれていて、非常に期待できるオイルです。

このように、南極オキアミの様々な食品への開発が現在も進められています。大切な食品資源としても南極オキアミを覚えて頂けると嬉しいです。



南極オキアミオイルのカプセル。
美しい赤色は、南極オキアミがもつ色素です。