



(株) 中華・高橋

2009年6月23日

株式会社中華・高橋

サメ肉由来の新食材「New コラーゲンボール」を開発

株式会社中華・高橋はサメ由来のコラーゲン豊富な新食材「New コラーゲンボール」を開発しました。水産資源を取り巻く環境が大きく変わりつつある今、日本が確保できる資源をいかに無駄なく活用するかが益々重要となっています。‘ふかひれ’を主力商品とする当社は、水産物のゼロエミッションの目標を掲げ、ヨシキリザメをモデルにした魚体の有効活用というテーマに取り組んでいます。この目標達成のため2004年から東京農工大学農学部硬蛋白質利用研究施設(野村研)の技術協力のもと、独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)の助成を受けて、サメ肉を使用した食品、サメ皮から抽出したコラーゲンを配合した化粧品などの開発を続けています。これら一連の研究成果を基にして開発された「New コラーゲンボール」は、高蛋白質・低脂肪・低カロリー食品です。サメ肉を摂取することで骨粗鬆症を改善する効果が期待できる事が動物実験で明らかにされており、超高齢化社会を迎える我が国において、高齢者向けの食材であると考えています。



図. サメ由来のコラーゲン豊富な新食材
「New コラーゲンボール」

1. 概要

◆「サメ肉由来の新食材； Newコラーゲンボール」(株式会社中華・高橋)

サメは常に動いている動物であることから、他の魚種の肉に比べ、筋に由来するコラーゲンが豊富です。サメ肉は、コラーゲンが豊富な筋と、それ以外の肉部分に分離することが可能です。これに着目して、東京農工大学農学部附属硬蛋白質利用研究施設 准教授 野村 義宏との共同研究により、サメ筋肉を主成分とした新食材「New コラーゲンボール」を開発しました。New コラーゲンボールは、サメ筋肉を16%、サメ肉を21%含有するもので、非常にコラーゲン量の高いものであり、従来の魚肉練り製品と異なる食感を体験できます。また、サメ肉には骨質を高める効果がある事も動物実験で確かめており、単なる食材ではなく、機能性も加味できる食材として展開したいと考えています。同社ではコラーゲン豊富な新食材として、本年7月以降、商品名「New コラーゲンボール」として首都圏の高級料理店などへの売り込みを開始する予定です。

なお、本共同研究は NEDO のイノベーション推進事業(大学発事業創出実用化研究開発事業)で「サメの高付加価値化に関する研究開発」の助成(2006～2008 年度)を受けて行われたものです。

2. 今後の展望

食品素材としてのサメのイメージは非常に低く、タラを始めとした白身魚の代用として捉えられています。今回の研究においては、サメ肉の酵素分解物にも骨質を高める効果が期待できることも動物実験で確かめられています。超高齢化社会を迎える我が国において、サメ肉をベースとした加工食品が高齢者用食材として広がる可能性が考えられます。

3. 問い合わせ先

(1)サメ肉加工製品および製造技術について

株式会社 中華・高橋 事業開発部 顧問 宮田・今井

TEL 03 3820 0030 FAX 03 3820 0039

E-mail miyata@hukahire.com, n.imai@hukahire.com

会社 HP: <http://www.hukahire.com/>

(2)技術内容について

東京農工大学 農学部附属硬蛋白質利用研究施設 准教授 野村 義宏

TEL:042-367-5790 FAX:042-367-5791

E-mail: ny318@cc.tuat.ac.jp

研究室 HP: <http://www.collagen-institute.jp/leather/index.html>