



新・みやぎ・シー・メール第20号

発行：平成31年4月18日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

ダルス～美しくヘルシーな海藻～

企画・普及指導チーム

1 「ダルス」について

ダルスは、紅藻類ダルス目ダルス科の冷たい海を好む海藻で、生息域は北海道から三陸沿岸にかけて、海外では北欧やカナダの沿岸等に広く分布しており、コンブ類の分布とほぼ一致することが知られています。写真のとおり、紅く美しい海藻です。



写真1 収穫した養殖ダルス

2 とってもヘルシー

海外では、天然で採取したダルスを天日乾燥したものや塩蔵したものが市販されており、チップスやサラダ、スープなどで食されています。近年、ミネラル成分やタンパク質、ヨウ素、フコイダン等が豊富に含まれていることが明らかになり、健康食品として注目度が高まっています。国内でも通信販売等で手に入りますが、ほとんどが輸入品です。海藻食文化の発達した日本において、ほとんど利用されてこなかった希少な海藻と言えます。

3 天然と養殖

天然に自生しているダルスについては、北海道立工業技術センターが中心となって、加工品の開発に取り組み、製品化に至っています。

一方、宮城県では、水産技術総合センターが平成28年度に養殖技術の開発に成功し、平成29年度からは普及指導チームが県内の漁業協同組合や漁協青年研究会の皆さんと一緒に養殖試験を展開し、量産化と利用方法の検討を行っています。

4 技術の蓄積とこれからの取組

養殖試験を継続することで、種苗を天然物に頼ることなく、養殖ダルスの成熟状況を見ながら、陸上の水槽で種苗を安定して確保・管理できるようになりました。種苗を付着させる基質は、手に入りやすいカキ殻が使用できること、水槽内でダルスの葉体を1mm以上に育成させた後であれば、沖出し（海での養殖）開始から2ヶ月程度で50cm程度まで成長し、収穫サイズに達すること、また、食べ方としては、乾燥やボイル塩蔵のような加工形態の他に、生のダルスを「しゃぶしゃぶ風」に軽くお湯に通して食べると独特な食感を楽しめること等がわかっています。



写真2 カキ殻に付着したダルス葉体（1mm）

現場で養殖のノウハウが蓄積され、技術が確かなものになりつつあることは、大変喜ばしいのですが、ダルスを宮城県の新たな食材としてどのように販売に繋げて行けるかが一番の課題です。このため、当センターは生産者の皆さんとともに、水産加工、外食関係者の方々との交流機会を積極的に増やし、養殖ダルスを売り込んで参ります。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>