

「フードテックで"つながる"食の未来」でアカモクを紹介

2 月 26 日に、京都市で開催された「フードテックで"つながる"食の未来」において、当センターが養殖技術を開発したアカモクを紹介し試食提供も行いました。

アカモクは東北地方などでは昔から食習慣のある海藻で、ネバネバでシャキシヤキという独特な食感と、食物繊維やミネラル類が豊富という特徴があり、機能性成分を含む新たな食材として注目されています。京都府では、利用され始めてからまだ 20 年弱と歴史が浅く、なじみの薄い食用海藻です。

このイベントでは、様々な企業や研究機関から特徴ある食材などが紹介され、イベント参加者と連携をすることで、新たな加工品開発等を行い、アカモクの利用拡大を進めていきます。



会場での PR の様子(左:食材紹介、右:試食)