

黒ナマコの加工技術

ナマコ有効活用実証事業(南予地方局地域振興重点化プログラム) H23~24

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 藤田 慶之

愛媛県のナマコ漁獲量は全国8位ですが、漁獲の約6割を占める高級中華食材「乾燥ナマコ」の原料となるクロナマコは、地元加工技術がないため県外に出荷されています。

そこで、付加価値をつけるため色々な加工品を試作し、加工技術を検討しました。

アカナマコ



生鮮で流通、調理



地元や国内で消費

(例) 酢ナマコ

クロナマコの加工



内蔵除去



煮熟



乾燥



乾燥ナマコ

塩蔵



塩蔵ナマコ

高級中華食材

中国へ輸出

取り除いた内蔵を使って…

卵巣は…
「このこ」



腸管は…
「このわた」

乾燥品



煮汁は…

石鹸など

日本三大珍味

地元や国内で消費

ナマコの体成分は、92%以上が水分ですが、タンパク質が多く、中でもコラーゲンが多く含まれています。

他にもタウリン、コンドロイチン、サポニンといった成分も含まれています。