

『マリンバイオ産業創出事業』

沖縄産海ぶどうのブランド化に向けて品質向上技術を開発

成果(技術)の概要



海ぶどう



海ぶどうの陸上養殖


海ぶどうは、その独特の食感から別名グリーンキャビアとも呼ばれ、近年、観光客の土産品や飲食店向けを中心に需要が高まっている。このため、沖縄県では、海ぶどうを戦略品目に指定し、拠点産地の形成や沖縄ブランドの確立に取り組んでいるところである。

海ぶどうは、主に陸上養殖により生産されているが、温度や浸透圧、pHの変化に弱いため、冷蔵保存が難しく水道水の洗浄でおれてしまう非常にデリケートな海藻であり、生産現場では品質の確保と衛生管理の両立が大きな技術的課題となっている。

そこで、本事業では、海ぶどうの品質にダメージを与えない細菌制御技術として、紫外線殺菌海水とエアレーションを用いて洗浄する方法に加え、低濃度の次亜塩素酸で短時間処理後に中和する実用的な清浄化法を新たに開発した。

沖縄県では、これらの技術を「沖縄県海ぶどうブランド化指針」に取りまとめ、ブランド化に向けた基準マニュアルとして生産者への普及を図る予定である。

地域(エリア)概要

地域(エリア)名	沖縄沿岸海域エリア	 <small>ライフサイエンス</small>
実施事業名	地域イノベーションクラスタープログラム(都市エリア型(一般))	
実施期間	平成20年7月～平成23年3月	
実施機関	産…(財)沖縄科学技術振興センター 学…琉球大学、東北大学、新潟大学、大分大学、福岡大学 官…沖縄県水産海洋研究センター、沖縄県工業技術センター、沖縄県衛生環境研究所、沖縄県海洋深層水研究所、 (独)産業技術総合研究所	
(太字は核となる研究機関)		
中核機関(連絡先)	財団法人 沖縄科学技術振興センター 〒900-0029 沖縄県那覇市旭町112-18 TEL:098-866-7500 FAX:098-866-7533 e-mail:info@subtropics.or.jp	

製品化実績等

・海ぶどうの清浄化方法を開発

今後の市場規模(見込み)等

沖縄県内の海ぶどうの生産額は約6億円であり、ブランド化を図ることでさらなる成長が期待される。