



第3回 日本海藻協会 会員限定 勉強会

## 海藻のマイクロ成分とマイクロ加工による機能創出

日 時 : 2023年8月4日(水)15:15-16:45 (14:15-15:00 総会)  
開催方法 : オンライン (Microsoft Teams)  
参加 : 無 料 (事前に講演要旨を配布予定)  
主催 : 日本海藻協会

(13:15-14:00 理事会)  
14:15-15:00 総会

司会 日本海藻協会 藤田大介

15:15-16:00 海藻オイル®(香味油)の可能性と挑戦

(質疑応答を含む)

北海道マリンイノベーション株式会社営業部 梅津 彰

16:00-16:45 海藻素材の微細加工による機能創出

(質疑応答を含む)

株式会社鍵庄技術相談役 小林 孝

閉会のあいさつ 理事長 小野晁生

### <企画趣旨>

第3回勉強会では、海藻のマイクロな成分、そして、マイクロ加工による機能創出を取り上げます。一般に、食の増進や健康維持のために期待される海藻の成分には、寒天、アルギン酸、フコイダンなどのぬるぬるねばねば成分、グルタミン酸ナトリウムなどのうまみ成分、ミネラルなどがあります。しかし、海藻には、これ以外にも、ごく微量にしか含まれていないのに重要な生理活性を持つ成分があります。オイルもその一つで、近年、大量回収技術の開発が進められています。また、食卓でおなじみの海苔について、微細加工を行うことによって新たに機能を創出し、利用分野の拡大が進んでいます。このような海藻のマイクロな部分は、伝統食材である海藻の利用の裾野を広げる方向性の一つとして期待されています。

参加者は、予めe-mailを登録する必要がありますので、7月24日(月)までに参加者の所属、氏名および**当日接続されるe-mail**をご連絡下さい。会員の方は、8月4日(水)当日は14:00から14:15の間にログインしていただきます。理事の方は13:15からご参加下さい。

申込先: 日本海藻協会事務局 [info@japan-seaweed-association.com](mailto:info@japan-seaweed-association.com)

