

命育む伊勢志摩の海、 三重大学の研究、 ハイレベルな技術力で誕生。

アオサ(ヒトエグサ)から

ゆるキャラ具合がかわいらしい、通称「ラムナンくん」がパッケージに付いたこの商品は、ラムナン株式会社が2月に発売した健康補助食品「ラムナノハイジャン」。

企業名にもなっている「ラムナン」とは、三重県の海で採れる海藻「ヒトエグサ」から抽出したラムナン硫酸のこと。ヒトエグサはアオサやアオサノリとも呼ばれ、昔から主に海苔の佃煮の原料として利用されてきた。ヒトエグサは三重県が全国生産量の60%を占める。30年ほど前、三重大学水産学部(現 生物資源学部)藻類学研究室の喜田教授らにより、世界で初めて人工採苗に成功した。冬になると英虞湾、的矢湾の海岸線にはアオサ養殖の網が張られ、まるで海に敷かれた緑の絨毯のよう。その風景は、地元の冬の風物詩になっている。近年、志摩市商工会やヒトエグサの養殖業者が中心となって、ヒトエグサの利用について意見交換をしたり、三重県食品産業振興会が「あおさ研究会」を立ち上げるなど、地域・産業振興を目的としたアオサの商品開発の活動が盛んになってきている。その中でも注目されているのが、ラムナン株式会社の親会社である江南化工株式会社と三重大学医学系研究科鈴木宏治教授が共同研究を行い、商品化された「ラムナノハイジャン」だ。ラムナンは水溶性の食物繊維で、コレステロールを下げる作用があり、また、脂肪分や糖分を包み込んで、これらの消化・吸収をおだやかにする効果もあるという。「ラムナノハイジャン」はラムナンを主成分とするヒトエグサ抽出物にデキストリンとトレハロースを加えて粉末にしたもので、飲み物や料理に混ぜて摂取する。同大の西川政勝教授による臨床試験の結果で、コレステロールの低下と安全性が確認されている。



江南化工 大谷社長(写真左)とラムナン 小室営業本部長(写真右)

作られた健康補助食品「ラムナノハイジャン」

ラムナン株式会社

「当社には、約7年にわたって三重大学と行ってきたラムナンの研究成果と、蓄積されたデータがありました。だからこの商品に結びついたのです」と、江南化工株式会社の大谷社長は、自信を持って語る。江南化工株式会社は、長年、医薬品の中間体の生産などを手がけ、抽出・精製の技術において、他社に真似できない開発力と経験を持っている。「ラムナノハイジャン」は、ラムナンそのものを1袋中160mg含有しています。他社では出来ない独特の技術で作出した超高純度のラムナンを元に品質管理をしているので、自信を持ってラムナンの含有量を表示できるのです」と同社のヘルスケア事業部長の辻氏。ちなみに、超高純度のラムナンは、試薬として売ると1g当たり1万円以上という価格がつくそう。ただし、大量製造が難しいため、市販はされていない。



さて、食品というからには、その味が気になる。

「ラムナン自体は無味無臭です。しかし、ヒトエグサには海藻独特の香りがあるので、飲み物などに入れたとき、飲料の味・風味を損ねないように、なるべく無味無臭に近づける努力をしました。水洗いをして臭みを抜き、同様にして海藻に多く含まれる塩分も取り除きました」

「ラムナノハイジャン」が全国誌に掲載されたところ、さまざまな健康食品や健康法を試したけれど思うような効果が得られなかったという人からの問い合わせが全国からあったという。現在は、ホームページでインターネット販売を行うほか、電話、FAXでの注文も受け付けている。同社の製品が一般消費者に向けて販売されるのは初

めてだが、昔から食され続けてきた食材であることには、大きな訴求力があるだろう。

ラムナン株式会社営業本部長の小室氏は「まずは、ラムナンを知ってもらうことが一番ですね。この度の健康補助食品がそのきっかけになればうれしいですし、ラムナノハイジャンを通してヒトエグサの有用な機能性を体感していただきたいと思います」と話す。

三重県の特産物から生まれた健康補助食品「ラムナノハイジャン」が、全国の悩める人々にとっての新たな光となればうれしい。



アオサ養殖の様子



江南化工株式会社
三重県四日市市楠町北五味塚 1515 TEL:059-397-2612
<http://www.konanchemical.com>

ラムナン株式会社
東京都渋谷区富ヶ谷 1-21-2 TEL03-3467-0814
<http://www.rhamnan.com>