

## 機能性食品開発の北海道バイオ

# 羽幌甘エビで ドレッシング

【羽幌】機能性食品を研究開発する北海道バイオインダストリー（札幌）が、羽幌産の甘エビを活用したドレッシングの開発に乗り出した。同社は道産タマネギを使ったドレッシングが道食品機能性表示制度（ヘルシードック）の認定を受けるなど健康食品分野で実績があり、甘エビの殻に含まれるアスタキサンチンの抗酸化作用などに着目。12月にも商品を発売する予定だ。（鷲見浩一）



## 殻や頭利用、12月にも発売

同社は、タマネギが持つ記憶障害の改善作用成分を多く含んだ「北海道タマネギドレッシング」を2012年に発売し、関連商品の開発を続けている。今回は北海道銀行羽幌支店が地元産甘エビの魅力を同社にPRした縁で実現。タマネギドレッシングをベースに甘エビを加える商品開発に取り組んでいる。

甘エビはすべて北るもい漁協（本所・羽幌）が水揚げしたものを使用する。殻や頭など廃棄されてしまう未利用資源から粉末やエキスを抽出するなどし、9月までに試作品を製造。商品マーケティングを行い、12月にも販売する見込みだ。

同社によると、甘エビにはアスタキサンチンのほか、認知症に効果があるとされるドコサヘキサエン酸（DHA）などの不飽和脂肪酸が含まれ、「高付加価値のドレッシングがつくれ

る」とする。

さらにドレッシングの開発と合わせて甘エビの抽出オイルの研究にも着手し、DHAなどの含有量を調べ、機能性食品への利用の可能性も探る。

同社は新商品を北海道の観光みやげとして売り出す方針で「水揚げ日本一の羽幌の甘エビは原材料を安定して確保できる面でも魅力的。観光振興にもつながれば」と話している。