



図 1. 津山産ジャバラ



図 2. ミンチ機による津山産ジャバラの破碎の様子



図 3．発芽津山産黒大豆



図 4．ミンチ機を用いた津山産黒大豆の破碎の様子

表 1. 岡山産プチトマト「チカ」における海藻由来フコイダン含有脱塩海水濃縮物投与の影響 (g/100g)

	処理区	非処理区
エネルギー	31kcal	31kcal
タンパク質	1.0g	1.0g
脂質	0.1g	0.1g
炭水化物	6.5g	6.6g
食塩相当量	0.0g	0.0g
ナトリウム	3mg	3mg
水分	91.8g	91.9g
灰分	0.6g	0.5g
直接還元糖	5.3g	5.0g
総ビタミンC	36mg	33mg
リコピン	10mg	6mg
クエン酸	0.6g	0.7g



図 5. アケビ発酵液にジャバラを加えて1ヶ月発酵させたものの様子



図6．アケビ発酵液にジャバラおよび海藻由来フコイダン含有脱塩海水濃縮物を加えて1ヶ月発酵させたものの様子



図 7. アケビ発酵液に津山産発芽黒大豆および海藻由来フコイダン含有脱塩海水濃縮物を加えて 1 ヶ月発酵させたものの様子