

【那覇】「モズクの消

費拡大戦略フォーラム」

がこのほど、沖縄県浦添市でこのホールであります。関係者約200人が参加

商品開発と販売手法のあ

り方を検討するため「オ

ーラムを開いた。県外市

事業者も含めて意見交換

的に紹介している。「い

双方のつなぎ手として活

動している。

白田氏はアユの加工販

売を手掛けた経験から、

士の中に埋めて処理して

ては、現在の味付け酢の

ワークで「骨まで食べら

く養殖業振興協議会、財

域産業資源を活用した事

業活動を促進したい」と

品をデパートなどに積極

的に紹介している。「い

うもの」をして選んだ商

業活動を促進したい」と

品をデパートなどに積極

視点から賣たい商品を

れないといわれていた。回答も親切丁寧で、本当に

協参事)、白田氏らがパ

ネリストで登壇。

前田氏は「漁協、」「一

は大部分無料で近所

まれる」という。

ブおきなわ、加工業者、

行政の4つの力のネット

作動している。

白田氏はアユの加工販

売に配つたり、しまいには

モズク消費拡大につい

ては現在120店舗に並ん

る」と話す。「従来、アユ

サイズがちょうどいい」

の必要性を力説した。『売

と料理長さんから直接聞

り場を変える、アーサな

展開している。組合は赤

長、玉城謙栄氏(勝連漁

者)は「モズクを増やすこと

は、それから県外へとい

く手順を踏むべきではない

ことが重要だ」と指摘。

がプラスアルファ分とな

っていいる。展開位置を予

定する」と地産地消の必要性

を訴えた。

福井氏は「昨年のモズ

ク販売は前年比110

%。従来の味付けモズク

は横ばいだが、収穫時期

限定の旬のモズク、サラ

ダ感覚で食べるタイプの

モズク料理を作り、普及さ

れることも大事だと指摘。

の取り組みを続けてい

ては毎年、モズクの日には

リカコーナーにするとい

うことも大事だと指摘。

の取り組みを続けてい

ては毎年、モズクの日には

リカコーナーにするとい

うことも大事だと指摘。