

半生、グリーンモズクで市場拡大

農商工連携事業に認定

沖縄県・宮古島漁協と西光エンジニアリング

【那覇】沖縄県の宮古島漁協(代表正司儀保)と西光エンジニアリング(那覇)が連携して認定された「半生」の加工品「グリーンモズク」を開発した。半生は、沖縄県産の海藻(モズク)を乾燥させた加工品で、主に沖縄県産の海藻(モズク)を原料とする。従来の原料(乾燥モズク)から、より高品質な原料(半生)を開発し、加工品(グリーンモズク)を開発した。認定証を交付した。

宮古島漁協と西光エンジニアリングは、9月19日、那覇市で協賛会合を開き、認定証を交付した。協賛会合には、宮古島漁協の代表(正司儀保)と西光エンジニアリングの代表(岡村邦康)が参加した。協賛会合では、認定証の交付と、今後の連携事業の推進について話し合った。



鮮やかな色合いのグリーンモズク



販路広げ安定生産へ

宮古島漁協組合長 儀保 正司氏

沖縄県のグリーンモズクは、近年、需要が増え、生産が不安定な状態が続いている。今年、安定した生産を確保するために、生産者同士の連携を強化し、販路の拡大を図っている。グリーンモズクは、主に沖縄県産の海藻(モズク)を原料とする。従来の原料(乾燥モズク)から、より高品質な原料(半生)を開発し、加工品(グリーンモズク)を開発した。認定証を交付した。



脱塩蔵で未来開け

西光エンジニアリング 岡村 邦康氏

西光エンジニアリングは、宮古島漁協と連携して「半生」の加工品「グリーンモズク」を開発した。従来の原料(乾燥モズク)から、より高品質な原料(半生)を開発し、加工品(グリーンモズク)を開発した。認定証を交付した。協賛会合では、認定証の交付と、今後の連携事業の推進について話し合った。



グリーンモズク「もすく」は、主に沖縄県産の海藻(モズク)を原料とする。従来の原料(乾燥モズク)から、より高品質な原料(半生)を開発し、加工品(グリーンモズク)を開発した。認定証を交付した。



農商工連携事業がスタート。握手を交わす岡村社長(右)と儀保組合長

西光エンジニアリングは、宮古島漁協と連携して「半生」の加工品「グリーンモズク」を開発した。従来の原料(乾燥モズク)から、より高品質な原料(半生)を開発し、加工品(グリーンモズク)を開発した。認定証を交付した。

西光エンジニアリング(株)
 静岡県藤枝市高柳3-30-23
 (電)054-636-0311

認定証を受ける儀保組合長(右)と、9月19日、さいたま新都心合同庁舎で



認定証を受ける儀保組合長(右)と、9月19日、さいたま新都心合同庁舎で