

〒900-0016
那覇市前島3丁目25番39号
電話：098-860-2600
FAX：098-860-2601
E-mail：mozuku@mozukukyo.org
HP：<http://www.mozukukyo.org/>

もずくでエコ

検索

携帯：090-2851-3413

沖縄県もずく養殖業振興協議会
事務局（JF 沖縄漁連指導課内）

FAX

送付先： 会員各位	発信元： 與那覇 潤
FAX:	日付： 2008年9月29日
電話：	枚数： 本紙以外に3枚
要件： モズクで地域活性化企画募集について	配布先： 担当者 殿
て	

至急！ ご参考まで ご確認ください ご返信ください ご閲覧ください

お世話になります
みだしのことについて、別添のとおりご送信致しますので、ご査収下さい。
なお、参考資料の魚食普及マニュアルはメールにてご送信致します。
メールを取得されていない金武漁協、与那城町漁協については、後日郵送致します。

お知らせ

- 当協議会のHPを更新していますので閲覧下さい。
- 平成20年10月7日（火）PM1:30~5:00
沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ（とまりん内）
マリンバイオ産業創出シンポジウムが開催されますのでふるってご参加下さい。モズクに含まれる栄養機能性等のシンポになっています。詳細は、当協議会HPで閲覧できます。
- JFマーク・愛称JF（グループ）及び「JF沖縄漁連推奨」使用・管理基準の制定について（周知）をメールしていますのでご査収下さい。（漁協のみです。）

沖縄もずく協議会発第3-5号
平成20年9月29日

会員各位

沖縄県もずく養殖業振興協議会
会 長 下 地 敏 彦
(公 印 省 略)

モズクで地域活性化企画募集について(ご案内)

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

本会の農林水産業振興につきましては、平素より特段のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、昭和53年に始まった沖縄県におけるモズク養殖は、現在約2万トン規模の生産を誇るまで進捗してきましたが、消費形態のほとんどを占める酢の物需要の頭打ちや天候等の気象変化による生産の不安定さも重なり魚価経営は厳しい状況となっています。

さらに、モズク養殖を専業としている漁家が多く、一律的な生産調整の実施も困難な状況であり、生産原価を下回らない価格で2万トン体制を実現することが課題となっています。

今年度、沖縄県もずく養殖業振興協議会ではこのような課題を克服する一助となることを目的に、モズク生産地(漁協単位)での消費拡大、モズクを活用した地域の活性化並びに新産業づくりと雇用の場の創出等について、各産地の積極的なアイデア企画と実践活動の募集コンテストを開催し、モデル地域を選定支援していきます。

つきましては、別添のとおり募集要項をご送信致しますので、ふるって応募頂きますようお願い申し上げます。

以上

応募締切は、平成20年10月17日(金)です。

(この件に関するお問い合わせ先)

沖縄県もずく養殖業振興協議会事務局 (JF 沖縄漁連総務部指導課内) 担当: 與那覇

TEL: 098-860-2600 FAX: 098-860-2601 携帯: 090-2851-3413

E-mail: mozuku@mozukukyo.org

HP: <http://www.mozukukyo.org/>

もずくでエコ

検索

モズクを活用した産地漁村活性化企画・実践コンテスト

モズクで地域が活性化する企画を募集します！

平成 20 年 9 月 27 日
沖縄県もずく養殖業振興協議会

1 目的

昭和 53 年に始まった沖縄県におけるモズク養殖は、現在約 2 万トン規模の生産を誇るまで進捗してきましたが、消費形態のほとんどを占める酢の物需要の頭打ちや天候等の気象変化による生産の不安定さも重なり魚価経営は厳しい状況となっています。

さらに、モズク養殖を専業としている漁家が多く、一律的な生産調整の実施も困難な状況であり、生産原価を下回らない価格で 2 万トン体制を実現することが課題となっています。

今年度、沖縄県もずく養殖業振興協議会ではこのような課題を克服する一助となることを目的に、モズク生産地（漁協単位）での消費拡大、モズクを活用した地域の活性化並びに新産業づくりと雇用の場の創出等について、各産地の積極的なアイデア企画と実践活動の募集コンテストを開催し、モデル地域を選定支援していきます。

2 主催：沖縄県もずく養殖業振興協議会

3 後援：沖縄県、(社) 沖縄県栄養士会、沖縄県学校栄養士会、(社) 沖縄県調理師会 (財) 沖縄県学校給食会、沖縄県ホテル旅館生活衛生同業組合、沖縄県飲食業生活衛生同業組合、生活協同コープ沖縄、(株) 琉球ジャスコ、(株) サンエー、NHK、QAB、RBC、OTV、琉球新報、沖縄タイムス、JF 沖縄漁連 (予定)

4 募集要項

(1) 実施主体

各産地漁協（沖縄県もずく養殖業振興協議会 17 漁協）を中心に、漁協青年部や女性部（※漁協女性部に限らない漁家や農家あるいは商工業関係の女性組織や個人等を含みます）、地域おこし NPO、商工観光団体、旅館民宿組合、商店主、各市町村担当課等で組織される地域の自主的な推進母体とします。

(2) コンテストのスケジュール

- ① 9 月中に各漁協を通じて、コンテストの内容を発信します。
- ② 10 月の半ばまで、内容に関する相談等を事務局で受け付けます。必要に応じて、関連資料を提供したり、専門職員が現場に出向き相談に応じた意見交換等を行います。
- ③ 10 月半ばまでにコンテスト参加の意志を事務局までご連絡下さい。
- ④ 参加の意志を示した実施主体は、10 月半ばから 11 月末までに、地域の実情に応じた“モズクを活用した産地漁村活性化企画または実践”に取り組み、発表できる資

料をとりまとめて下さい。発表の方法は、自由です。

その間、事務局は、各実施主体の相談や情報請求等に積極的な支援を行います。

- ⑤ 12月の初旬～中旬（予定）に、企画・実践の発表会をもずくを活用した地域おこしシンポジウムと合わせて那覇市で実施します。その際、離島等からの参加者に対しては旅費の一部を補助する予定です。

また、コンテストでは、最優秀賞1点と優秀賞3点（予定）程度を表彰し、賞金（活動支援金として1地区10万円程を想定）を授与すると共に、沖縄県もずく養殖業振興協議会のホームページ等で広くPRします。

- ⑥ 1月以降に予定している県内外でのモズク販促イベントの際に、最優秀賞及び優秀賞を獲得した企画・実践アイデアを紹介していただきます。前述の賞金は、その際に必要経費に活用していただくことを想定しています。

（4）募集企画・実践の内容

例えば、次のような企画・実践が考えられますが、時間が限られていることもあり、具体的な実践に至らなくても、実践可能な計画や企画（例えば、来年度に実際にやってみる可能性がある等）段階の提案も歓迎します。

- ① 産地女性グループと地域の教育委員会や学校給食センター、栄養士さん等と一緒に、地場産のモズクを素材とした学校給食メニューやレシピ開発と試行的実践
- ② 過疎高齢化が進む地域の高齢者単身世帯や高齢者福祉施設、病院等への、地場産モズクを活用した宅配弁当メニューやレシピの開発と実践
- ③ 県下の漁協が直営するレストラン等と提携したモズク料理メニュー・レシピ開発と原材料等の供給企画と実践
- ④ 近隣の飲食店やホテル飲食部門等と協力したモズク料理メニュー・レシピ開発と原材料等の供給企画と実践
- ⑤ 民間加工業者等と産地が協力した新たなモズク加工品開発企画
- ⑥ 地元旅館民宿やホテルと連携したモズク養殖体験（網の据えつけ見学、ダイビングと合わせた雑草刈りや収穫体験及びとれたてもずく調理体験等）の企画
- ⑦ モズク網オーナー制度の企画
- ⑧ 地元小中学校の地域教育の一環としてもモズク養殖体験学習の企画・実践
- ⑨ 県外の小中高校修学旅行とタイアップしたモズク養殖体験学習の企画・実践
- ⑩ 地域マラソン大会の参加賞をモズクにするプロジェクト
- ⑩ その他

（5）参考資料：魚食普及マニュアル

当事業は、「水産庁 平成20年度活力ある漁村づくりモデル育成事業」の一環として実施するものです。

お問い合わせ先

沖縄県もずく養殖業振興協議会事務局 担当：與那覇（ヨナハ） 携帯：090-2851-3413
〒900-0016 沖縄県那覇市前島3丁目25番39号水産会館1階（JF 沖縄漁連総務部指導課内）
TEL：(098)860-2600 FAX：(098)860-2601E-mail：mozuku@mozukukyo.org
HP：<http://www.mozukukyo.org/>

もずくでエコ

検索