

地域力連携拠点事業 農商工連携セミナー

無料!!

「モズクのさらなる 可能性とその活用」

日時:2009年6月16日(火)
14:00~17:00

場所:沖縄産業支援センター
1階 物産展示場

主催

沖縄県もずく養殖業振興協議会
財団法人沖縄県産業振興公社
琉球銀行
沖縄県



沖縄県の海産物資源であるモズクは、生モズクの需給ギャップによる供給過剰状態が続いており、新商品の開発等による新たな需要開拓が課題となっております。

地域力連携事業では農商工連携による新商品・サービスの開発や、それに伴う農林水産業関係者の取り組みを支援しており、新商品開発等による地域経済の発展や地域資源の知名度向上等を目指しております。

今回、事業の一環としてモズクに含まれるフコイダンの有用性の講演と農商工連携によるフコイダンの機能性食品開発の事例紹介をおこない、モズクの有用性の再認識や県内での農商工連携による新たな事業展開の促進を図りたいと考えております。本県モズク関連産業の振興の取り組みにふれる絶好の機会ですので、奮ってご参加いただきますようご案内申し上げます。

【プログラム】

- 14:00~14:10 開会・あいさつ等
14:10~15:15 基調講演
「沖縄モズクフコイダンの魅力と新たな機能性について」
講師：松田 英幸（島根大学名誉教授）
15:15~15:30 休憩
15:30~16:40 パネルディスカッション
「農商工連携によるモズク新商品開発について」
○コーディネーター
比嘉 明彦：株式会社海邦総研 事業支援部 研究員
○パネラー
松田 英幸：基調講演講師
木村 隆之：株式会社海産物のきむらや 代表取締役
長嶺 正則：コープおきなわ商品本部 水産部門 部門長
佐々木 努：金秀バイオ株式会社 営業部 課長代理
伊平屋村漁業協同組合関係者
16:40~17:00 質疑応答

財団法人 沖縄県産業振興公社
Okinawa Industry Center

〒901-0152
沖縄県那覇市小祿1831番地1
(沖縄県産業支援センター4階)

TEL:098-859-6239
FAX:098-859-6233
<http://okinawa-ric.jp/>

お問合せ先、お申込方法は
裏面をご参照願います。

申 込 書

- ・お申し込みについては、FAXかメールでお願い致します。
（6月12日（金）締め切り）
- ・FAXでお申し込みの方はフォームにご記入いただき、下記番号にお送り下さい。
- ・メールでお申し込みの方は会社名、お申込者名、役職を記載の上、下記アドレスまでお送り下さい。

会 社 名			
住 所			
お申込者		役職	
お申込者		役職	
お申込者		役職	
T E L		F A X	

お問い合わせ

財団法人沖縄県産業振興公社

産業振興部 地域連携推進プロジェクトチーム 竹内、安慶名

TEL:098-859-6239

FAX:098-859-6233

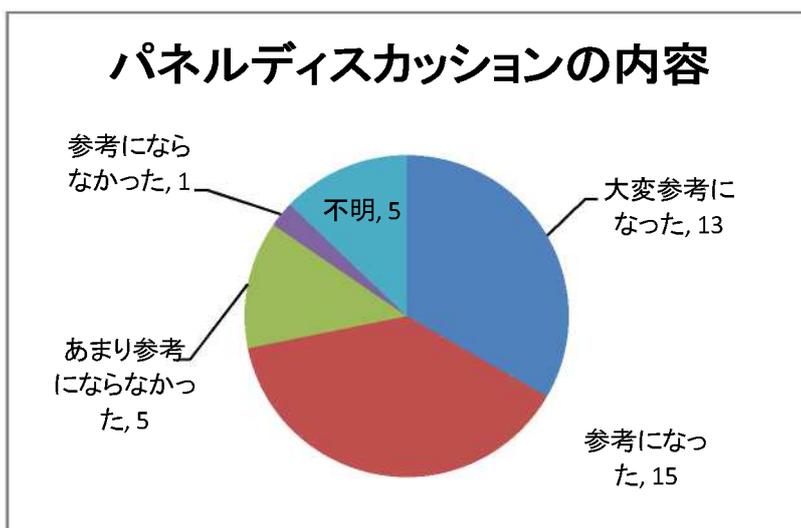
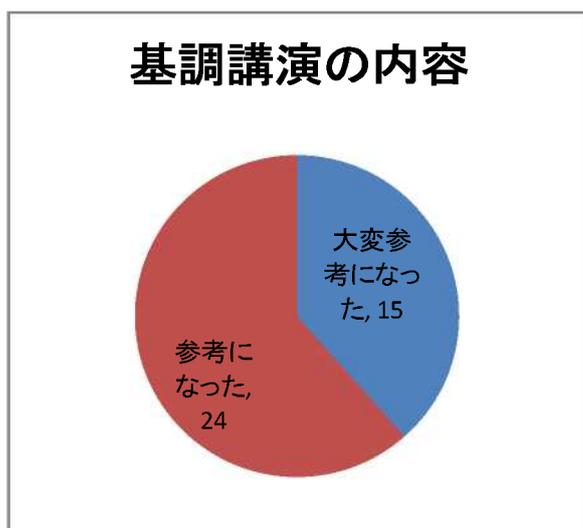
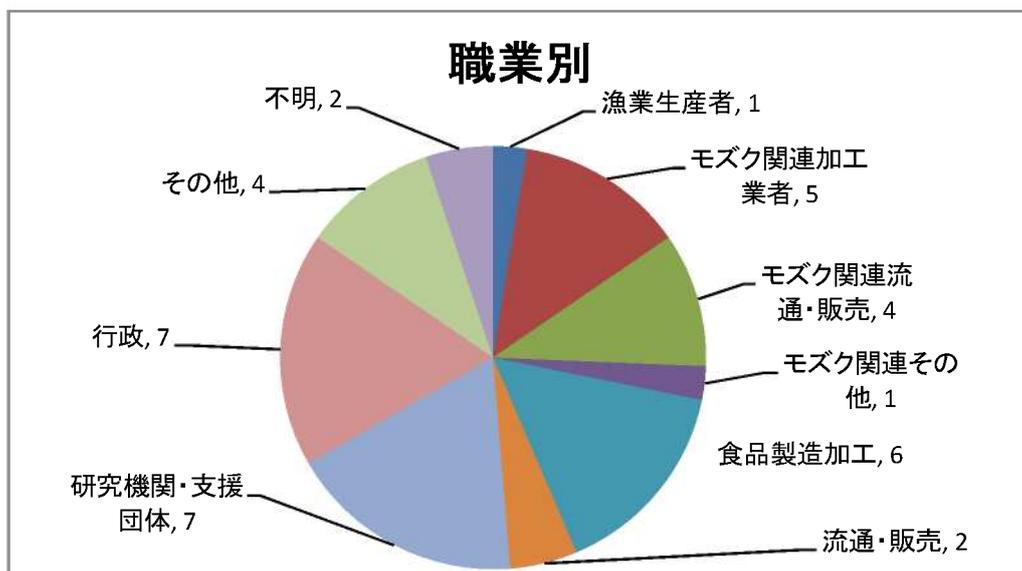
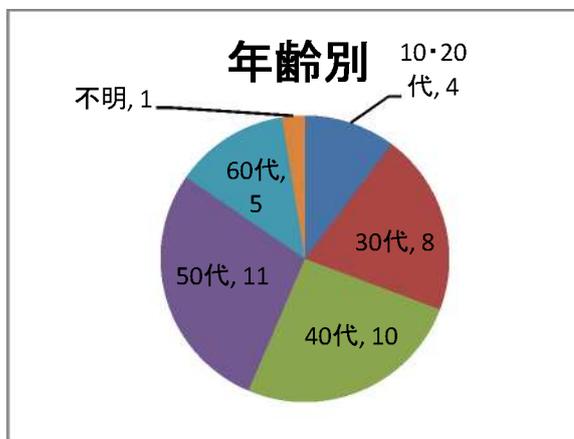
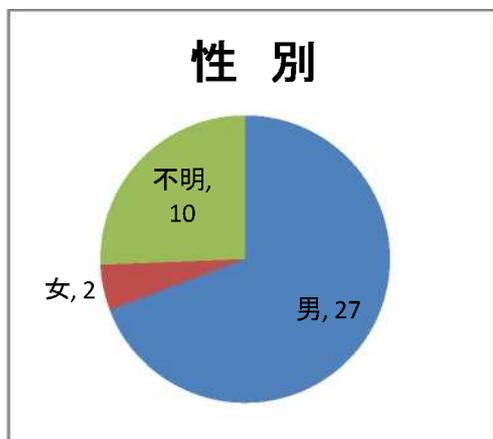
Email: takeuchi@okinawa-ric.or.jp

農商工連携セミナー「モズクのさらなる可能性とその活用」 ご来場者アンケート 集計結果

日 時:平成21年6月16日(火)

場 所:沖縄産業支援センター 1階物産展示場

回答数:39(来場者数135、回答率28.9%)



基調講演コメント

【大変参考になった】

- ・フコイダンについて勉強になりました。
- ・わかりやすく大変勉強になりました。
- ・痛風にいいことがわかりました。
- ・フコイダンの効用について具体的なお話を聞いた。
- ・モズクの機能性のとっかかりを知ることができた。0-157との関係が。
- ・普段から考えたことがなかったし、効果等信じてなかった。
- ・松田先生の講演が勉強になりました。フコイダンの可能性を感じました。
- ・メカニズムの説明、臨床における評価。
- ・一般的な消費者に対するモキナワモズクのPRについて大変素晴らしいものであった。しかし、様々な比較試験データがない状態ではそのまま鵜呑みにして良いものか。これを利用する側は十分に考えてから利用すべきものと感じた。
- ・あまり聞けない内容なので
- ・貴重な情報が多かった。
- ・新たな機能性を知ったから
- ・フコイダンについてよく知ることができた。

【参考になった】

- ・沖縄県が出すべきデータ、研究だと思ったし、今後動物実験等の安全性実験を実行すべきだと思った。
- ・フコイダンの腸内環境・アルコール摂取など参考になりました。
- ・やさしくはなかったが、今まで知り得なかったことを知ることができた。
- ・モズクフコイダンの有用性を詳しくわかりやすく説明していただいた。
- ・沖縄モズクの研究利用(フコイダン等)
- ・フコイダンはあまり知らなかったの
- ・わかりきった内容に終始していたが所々興味のある知見の紹介もあった。
- ・可能性、新商品のヒントがあった。
- ・モズクの実効性が理解できた。
- ・フコイダンの期待できる効能がわかった。→調べてみたい。
- ・モズクのさらなる活用効果
- ・機能性食品の再認識をした。
- ・モズクの研究により未知なる可能性があることを知った。
- ・多くの特許がありフコイダンの有用性を改めて確認できた。
- ・モズクの効用について
- ・フコイダンの有効性についてよく知りました。
- ・フコイダンの健康効果について知ることができた。

パネルディスカッションコメント

【大変参考になった】

- ・トレーサビリティやブランド化、すき焼きでモズクを食べるアイデア
- ・すき焼きにモズクを使う話が印象的だった。
- ・産地と業者を支援していくこと、沖縄産ブランド化に向けて行く方針
- ・それぞれの立場のパネラーの意見が聞けたので良かった。
- ・専門分野の方々のご意見が聞けて大変参考になる(生産と価格)(現場の流れの苦労)(消費拡大)
- ・生産から流通までの各段階の人の話(考え方)が聞けた。
- ・漁業経営の厳しさをひしひしと感じた。選別機の開発はどうなっているのでしょうか。
- ・一般からの意見が的を射ていい内容であった。
- ・鍋にはるさめ、こんにゃくの代わりにモズクを使ってみてはとの提案をいただいた。

【参考になった】

- ・それぞれの立場、主張が強いかみあっていないように感じました。もっと素直な意見と相手の立場にたった助言があればと思いました。
- ・パネラーの意見参考になりました。
- ・各方面の方の生の意見が聞けてよかった。
- ・品質の向上に努力していく。
- ・生産者の苦悩がはっきりと把握できなかった。
- ・現場の声が聞けてよかった。
- ・各現場での取り組み、問題点がよくわかった。
- ・生産者、メーカー、スーパーの色々な意見が聞けた。

【あまり参考にならなかった】

- ・モズク産業の課題を農商工連携で具体的にどのように解決していけるのか、できるのか？できないのか？を議論すべきではないかと思った。
- ・論点が多すぎ。結論が見えなかった。
- ・建設的なディスカッションにはなっていないように感じました。
- ・問題点がいくつか挙げられていたが解決法が見いだせなかった。
- ・商品開発への具体例がほしい。

【参考にならなかった】

- ・乾燥モズクの質問に県は何故答ええないのか？ダッカラうまいかないのです。セミナー開催の目的が不明ですがこれでよかったの？

モズク酢以外に食べるモズク料理(複数回答あり)

- 20 … 天ぷら、10 … みそ汁、8 … スープ、4 … そばつゆ等で生で食べる。、3 … モズクヒラヤーチー
- 2 … かきあげ、モズク入りギョウザ、もずくちゃんぷる、ラーメンに入れる、モズクマーボー、モズク入りそば
- 1 … ハンバーグ、生でドレッシング等は何もかけずに食べる、モズクビビンバ丼、モズクキムチ、モズクの豚まん、モズクバーガー、煮こごり、そうめんと一緒にそばつゆで、モズクビ井、アンダーギー、カマボコ、ぞうすい

モズク酢以外でお薦め、または全国に普及したいモズク料理(複数回答あり)

- 7… みそ汁、5 … モズク天ぷら、スープ、4 … ギョウザ、モズク丼、3… モズクの冷やしソーメン、
- 2 … 炊き込みご飯、ざるそば風、モズクコロッケ、モズク入りそば、モズク入りお菓子、マーボーモズク、
- 1 … モズクキムチ、モズクの豚まん、モズクちゃんぷる、シュウマイ、カマボコ、モズクぞうすい、モズクヒラヤーチー、生モズクのサラダ、モズクカレー、沖縄風クレープ、モズク塩辛、お好み焼き、冷やしモズクラーメン-half&half(食べてみておいしかった)

その他 … まずは天然生を全国民に食べさすべき！ほとんどの消費者はカップモズク漬けになっているのでは？県庁の-half&halfはいかがなものか

その他、モズク加工品でお薦め、または全国に普及したいもの(複数回答あり)

- 4 … 乾燥モズク、3 … 佃煮
- 1 … モズク入り化粧品(化粧品、シャンプー、トリートメント等)、ふりかけ、モズクのり、ジャム、もずく粉末、のむフコイダン、癌細胞を抑制する粉末サプリメント(安価或いは適価)

その他、ご意見・ご感想

- ・県としての組織的な取り組みが足りない。努力が必要。(20代女性、食品製造加工)
- ・現実に130万県民がモズク酢を週にどれくらい食べられているのか？まずは足元を把握することが必要では。毎日県民が1食モズクを取り入れることで消費も宣伝アピールも漁協の方の価格安定につながるのではと感じました。それと同時に品質向上のための仕組み・ブランド化・商品開発・レシピ開発を今すぐ動かないと感じました。(30代、モズク関連加工)
- ・県内の企業は公的(大学等)と共同研究してほしかった。フコイダンについてはまだ未だ未知分野ですので大いに県内独自の開発に期待したい(特許)。(40代)
- ・各市町村、漁連等でモズクの加工商品の普及活動が必要ではないでしょうか。県外への販路を探していく。(30代男性、行政)
- ・商品開発がメインであるが、提供原料の認識が弱いでしょう。(50代男性、研究機関・支援団体)
- ・健康食より大衆食事の位置づけとしてPRすべき。のりの世界は広いがなぜモズクの世界はせまいのか。県民は世間で言われるほど健康食のイメージはないと思います。つまり、食事なんです。豆腐を健康食として食べているのではなく食事として位置づけられている。(50代男性、その他)
- ・モズクが安くてうれしいが生産者側の立場からすると大変と思う。今回のセミナーの趣旨と客席の目的とは食い違いがあった気がする。(40代男性、その他)
- ・モズク値の暴落で生産しても採取しないで放置状態が現状(外国産モズクのフコイダン含有がオキナワモズクより多く安価である)。生産、売買価格のバランスをどうやって解決するのか。その解決法としてのモズクの方向性をどのようにもっていくのだろうか？(50代男性、研究機関・支援団体)
- ・コーディネーターが肘についてマイクを持っている姿が非常に印象が悪いです。(30代男性、モズク関連加工業)
- ・モズクは天然生が一番！とは言ってもモズクが美味しい訳でもないし主食にもなり得ないので、しょせん食用としてのマーケットは限られる。後は工業的に頑張るか？その前に生産者が全て自己コントロール出来なければ誰も応援しない！！(50代、研究機関・支援団体)
- ・乾燥モズクの商品化は今後どうなのか？(50代男性、食品製造加工)
- ・漁業が豊作貧乏にならぬよう、もっとPRに力を入れてほしい。国内のみでなく、外国へも出荷できるようになったら良いと思う。(50代女性、行政)
- ・行き過ぎた品質管理＝一切の混入物を許さないというのは問題である。混入物があった場合は2倍の商品を提供する位でメーカーも消費者も良いのではないか？混入物が1個でもあるとロットで返品するのは量販店のやりすぎ。(50代、研究機関・支援団体)
- ・課題:特級、原価、酢の物以外の解決の模索(30代男性)
- ・生産者が150円/kg以下で売らない仕組み作りが価格安定につながる。(30代男性、行政)
- ・生産価格がもう少し高くなるよう、県漁連のリーダーシップを希望する。(40代男性、行政)





