

毎年4月の第3日曜日は モズクの日



※モズクは4月が生産最盛期いわゆる旬の時期なので美味しくいただくために『モズクの日』を制定しました。

いろんなアイデア調理でおいしいモズク生活。



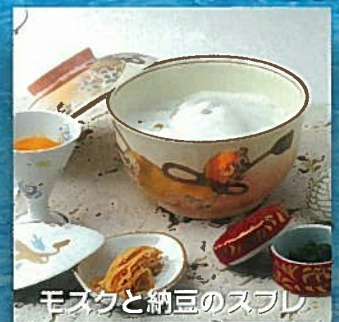
もずく入り五目出し巻卵



温泉卵ともずく・そうめん冷や



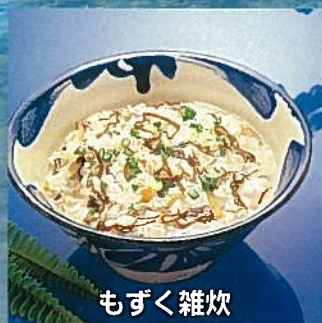
もずくのどろろかけ



モズクと納豆のスフレ



スヌイ・イッチー



もずく雑炊



揚げ串団子



もずくがんも

※モズクの調理例です。

4月20日(日)「モズクの日」県内モズク生産漁協・市町村の催し

- 本部漁業協同組合（沖縄美ら海水族館周辺）
試食コーナー・格安販売・料理講習会
- 伊是名漁業協同組合（伊是名島内）
モズク料理の試食・パック入りモズク格安販売
- 伊平屋漁業協同組合（伊平屋島内）
モズク料理を格安で提供
- 伊江漁業協同組合（伊江島内）
「伊江島一周マラソン」の日に試食・格安販売
- 知念村漁業協同組合（サンサンビーチ内）
生産者によるモズクの試食販売
- 恩納村漁業協同組合（サンマリーナホテル内）
リゾートホテル朝市にて試食販売
- 宜野座村漁業協同組合（漢那ビーチ）
モズク採り・試食・販売・モズクそうめん流し
- 勝連町漁業協同組合（平敷屋漁港）
モズクフォーラムの開催・料理の紹介
- 沖縄市漁業協同組合（泡瀬漁港）
バヤオ直売店にてモズクの試食・格安販売・近隣保育園へモズクゼリーの配布
- 久米島漁業協同組合（久米島漁港）
流しモズク無料食へ放題・格安販売・モズク漁場&加工場見学

平敷屋漁港(勝連町)会場より生中継 RBCテレビ「情報コンビニ龍の髭」時間/12:54~13:54 / RBCラジオ「モズクの日特別番組」時間/10:30~12:00

沖縄県もずく養殖業振興協議会

〒900-0016 沖縄県那覇市前島3丁目25番39号 沖縄県水産会館1階 TEL:098-860-2600 FAX:098-860-2601

「モズクの日」イベント開催

～青く澄んだ沖縄の海で生まれたヘルシーフード～

開催場所：勝連町 平敷屋漁港内

開催日：平成15年4月20日(日)

時間：午前10時～午後5時

主催：沖縄県もずく養殖業振興協議会
 後援：沖縄県、産地市町村、JF沖縄漁連、
 沖縄県農水産物販売促進協議会、
 (社)沖縄県調理師会

「モズクの日」開催プログラム

〔舞台〕

- 10:00～10:30 **オープニングセレモニー**
 ①「モズクの日」宣言
 ②主催者あいさつ
 ③県知事あいさつ
 ④勝連町長あいさつ
- 10:30～10:50 **子どもエイサー**
- 12:45～13:00 **子ども太鼓&モズクマン**
- 13:00～14:00 **モズクフォーラム**
 ①モズクと美容
 ((株)サウザ代表取締役社長・摩文仁 道子)
 ②スローフードと食育(モズク料理実演)
 (ロワジールホテルオキナワ総料理長・嘉手川 重利)
- 14:00～17:00 **アトラクション**

〔テナント〕

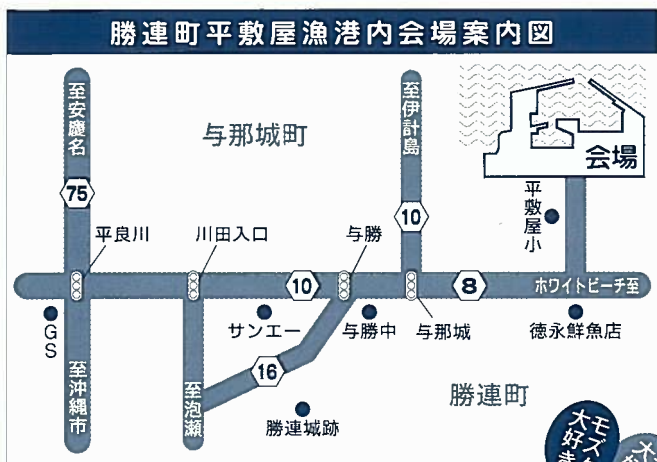
- 11:00～17:00 **モズク料理無料試食・販売**(勝連漁協婦人部)
モズク関連資料の展示(沖縄県)
モズク商品の展示販売(県内加工業者・漁協・漁連)
- 11:00～14:00 **ホテルシェフによるモズク料理無料試食**((社)沖縄県調理師会)

〔モズク体験学習〕

- 10:30～15:30 ①モズク漁場見学
 ②モズク収穫体験
 ③モズク加工場見学(−20度体験 他)
- 10:30～15:00 ④漁業取締船「はやて」見学
- 10:30～15:30 ⑤第十一管区海上保安本部巡視艇見学
※当日の天候等により中止する場合があります。

勝連町平敷屋漁港内会場より生中継

RBCテレビ「情報コンビニ龍の髭」時間/12:54～13:54
 RBCラジオ「モズクの日特別番組」時間/10:30～12:00



風船のプレゼントもあるよ!



今、モズクの中に含まれるフコイダンが大注目!

モズクに含まれるフコイダン

最近の研究で、沖縄モズクには昆布の5～8倍のフコイダンが含まれていることが分かりました。この成分には、ガン細胞を壊死させる効果があり、医薬品、健康食品のほか化粧品にも応用が可能な今大変話題の自然食品です。さらに、病原性大腸菌O-157に対し殺菌作用があることが確認されています。

健康食品としてのモズク

栄養たっぷりの海の幸。透き通った海の中でゆらゆらと成長し、私たちがのおなかの中をキレイにする食物繊維やカルシウム、マグネシウム、カリウムなどのミネラルをたっぷり含んだ健康食品で身体に良い働きをします。また、酢の物をはじめ和風、中華、郷土料理といったバラエティあふれるお料理にお使いいただけます。

食こそ健康の源

モズクはミネラルや食物繊維を多く含む、低カロリー食品で、美容と健康を育てるパワーがあります。

効果1 肥満を防止する低カロリー食品

わずかに6キロカロリーのため、美容食にも適しています。

効果2 動脈硬化や心筋梗塞の予防に

もずくの「ぬめり」がコレステロールを取り除いてしまうので、循環器系の病気にブレーキをかけます。

効果3 ガン細胞を攻撃する力を増す作用

フコイダンやアルギン酸がガンを防ぐ作用を増加させ、また、特にウイルスの増加を防ぎます。

効果4 病原性大腸菌O-157への抗菌効果

大腸菌用の培地と生理食塩水、三杯酢、モズクを三杯酢で調味した製品の4種類を用意し、O-157の中でも最も毒性や感染力が強いH7型の菌を大量に混ぜ培養した結果、培地と生理食塩水ではともに菌が増殖したのに対し、三杯酢では菌が減少、モズク製品では5～8日後には死滅した。

栄養特性

モズクの食品成分

100gあたり

水分	96.7%
エネルギー	6kcal
たんぱく質	0.3g
脂 肪	0.2g
炭水化物	2.0g
灰分(ミネラル)	0.8g

※訂正 食品成分表2001より

モズクの有用成分

炭水化物(糖質)	フコイダン・アルギン酸 フコオリゴ糖・フコース キシロース
脂溶性成分	アラキドン酸・EPA フコステロール
カロチノイド	フコキサンチン

主会場（勝連町平敷屋漁港）

オープニング



テープカット



「モズクの日」宣言



会長あいさつ



副知事あいさつ



勝連町長あいさつ



来賓会場視察



テナント視察





モズク採り



モズク加工見学



会場風景





会場風景



協議会展示



漁場見学



収穫体験



講演会 「モズクと美容」 摩文仁社長



講演会 「スローフードと食育」 嘉手川総長調理長



ローソール ホテル オマケ



調理師会 試食会



もずくんダンス





アトラクション 海人バンド



警察官による飲酒運転追放PR



フィナーレ





閉会



おつかれさまでした。