

報道各位

～ 沖縄県水産課と沖縄県もずく養殖業振興協議会の取組みに県内リゾートホテル7施設が協力 ～

もずくの美味しさを、広げよう！プロジェクト

## 観光客向けに「沖縄産もずくフェア」を 本日より1ヶ月間開催

もずく＝“モズク酢”だけじゃない！沖縄産もずくの魅力を全国の消費者にアピール

フェア展開期間：1月5日(火)～2月4日(木)の1ヶ月間開催

全国シェア90%以上を占める沖縄県のモズク養殖業ですが、年間生産量が約1万3千トン～2万2千トンと順調に推移する中で、年間消費量は全国でも約上限1万トン程に留まり、近年生産単価の大幅な下落を招くなど産地にとって厳しい状況が生まれています。そこで、沖縄県水産課と沖縄県もずく養殖業振興協議会(以下、もずく協議会)では、一般的なモズク酢のみの需要ではほぼ飽和状態に達していると捉え、“もずく＝モズク酢だけではない”多彩なもずくメニューの魅力を地元沖縄から全国に広めようと、『もずくの美味しさを広げよう！プロジェクト』\*1と題し全国的なプロモーションを開始しました。

その一環で、沖縄へ訪れる観光客に向けたPR企画として、県内リゾートホテル7施設の協力を受け、観光客向け「沖縄産もずくフェア」を1月より開催します。

全国から訪れる観光客に対し、観光滞在中のシーンにおいて地元産のモズクの魅力を十分に体感させ、その実感を旅行中の楽しい思い出と共に全国の各消費地まで持ち帰ってもらい、地元に戻ってから継続的かつ積極的な沖縄産もずくへの関心喚起・消費・購入につながる様、強く促すことが狙いです。

また、もずくのぬめりにはフコイダンという成分が含まれ、免疫力向上効果が期待されることが昨今明らかになってきており、実はインフルエンザが流行するこの時期、元気な身体作りにもおすすめの食材。こうしたもずくを本フェアを通じ各ホテルで積極的に活用してもらいます。

### 沖縄産もずくフェア概要

【協力ホテル】 沖縄本島内で地産地消に積極的に取り組む、下記7ホテルにて開催。



- ロワジールホテル&スパタワー那覇 (那覇市西3-2-1)
- チサンリゾート那覇(那覇市西3-1-1)
- 沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ(那覇市前島3-25-1)
- 沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ(恩納村名嘉真ヤーシ原2591-1)
- オキナワリゾート&スパ(名護市喜瀬1490-1)
- ホテルゆがふいんおきなわ(名護市宮里453-1)

2010年1月5日

■ ホテルマハイナウエルネスリゾートオキナワ(国頭郡本部町山川1456)

各ホテル和・洋・中・琉のシェフが腕をふるい、沖縄産モズクを使ったもずく酢以外のオリジナルメニューを5～14アイテムほど考案し、期間限定でバイキングメニューやレストランメニューとして販売する。調理には一般的な塩もずく(塩蔵もずく)に加え、地元沖縄以外では手に入りにくい「生もずく」\*2を積極的に素材として活用し、もずくが持つ本来の美味しさ・食材としての幅広い可能性を披露し、観光客に味わってもらおう。

**沖縄産生もずくフェアで味わえるメニュー**

各ホテルのシェフが趣向を凝らした本フェアのもずくメニューは個性派ぞろい。地元でおなじみの「もずく天ぷら」や「もずくの味噌汁」は勿論のこと、それだけに留まらない様々なもずくメニューが和・洋・中・琉各々のスタイルで登場する。どれももずく本来の歯応えや風味を生かすことに留意して開発された逸品ばかり。

**【各ホテルの展開メニュー】**

ロワジールホテル&スパタワー那覇・チサンリゾート那覇:

もずく冷麺/生もずくの味噌汁/もずくパン/もずくクッキー/もずく豆腐/もずくのかき揚げ/もずくのおんかけチャーハン/  
生野菜のもずくドレッシング/もずくロワイヤル/生もずくのゼリー寄せ 計10メニュー

沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ:

もずくとシーフードパスタ/もずく豆腐/もずくスープ/もずくしゅうまい/もずくカニ玉/もずく入り五目野菜煮込み  
計6メニュー

沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ:

もずくのテリーヌ/自身魚のムニエル もずくソース/もずく入りオニオンスープ/海の幸もずくと地元野菜のパスタ/もずく豆腐  
/もずくスープ/もずくしゅうまい/もずくカニ玉/もずく入り五目野菜煮込み/もずくとツナの出し巻玉子/もずく養老豆腐/  
もずく入りひらやち/ゆし豆腐のもずくおんかけ/ウッチンもずくジュシー 計14メニュー

オキナワマリriottリゾート&スパ:

県産はた・生もずくおんかけ 生姜 白葱/生もずくとゴーヤーのかき揚げ・香り塩/生もずくと島豚の角煮/生もずく入り五目野菜  
煮込み/生もずく入りのそば粉のクレープ、シーフードともずくの茶巾包み 計5メニュー

ホテルゆがふいんおきなわ:

もずく焼売/もずくと紅芋そうめんの担々麺/もずく入り島豆腐のハンバーグ/もずくと豚ミガーの煮こごり/もずくのイカキム  
チ和え 島豆腐のせ 計5メニュー

ホテルマハイナウエルネスリゾートオキナワ:

県産もずくのかき揚げ/もずく入りスクランブル/県産もずくの煮こごり/県産もずくのグラタン/県産もずく生春巻き  
計5メニュー

**各漁協が協力し、もずくを提供**

本フェア開催にあたっては、もずく協議会の元勝連漁協や恩納村漁協、本部漁協など地元の各漁協が選りすぐりのもずくを上記ホテルに提供し、観光客へのもずくPRに協力する。

**その他**

フェア開催中、各ホテルではホテル宿泊客に対し、本プロジェクトの案内チラシ配布やポスター掲示、

2010年1月5日

メニューへの挟込などを行なって告知する。また、モズクへの意識やメニューへの感想等を記入させるアンケート調査（用紙記入式）も各レストラン等で併せて実施。プロジェクトの活性化と、今後の県産もずく販促施策への活用につなげる。

#### 附記(参照資料)

##### もずく基本情報／

モズクは八重山、宮古、本島、奄美の各諸島で養殖されている海藻類の仲間で、沖縄県水産業の基幹作物となっている。全国に味付けもずくとして流通しているモズク商品の90%以上がオキナワモズクを原料としている。100gあたり6キロカロリーと大変低カロリーで食物繊維が豊富なことから、ヘルシー食材として注目されている他、フコイダンという酸性多糖類がもずくには海藻類の中で特に多く含まれているため免疫力の向上にも役立つとされ、県内ではこの時期インフルエンザに負けない身体を作ることを目的にこどもたちの給食にもずくメニューを積極的に取り入れる新しい取組みも広がっている。

##### \*1…『もずくの美味しさを広げよう！プロジェクト』について

沖縄県水産課が21年度県水産物販売促進緊急対策事業として12月より始動、3月迄の期間に緊急実施する、沖縄県産もずくの全国消費拡大に向けたプロモーションプロジェクト。概して下記7施策にて構成されている。今回のフェアもその7施策の内の一つ。

- ① 全国の消費者を対象としたモズクのレシピコンテスト開催(COOKPADなど食情報の有力サイトを活用)
- ② 東京都で地元沖縄の生産者と首都圏消費者の交流ワークショップ開催(首都圏消費者の生の声収集)
- ③ 東京都で主要テレビ局各局に対し沖縄産もずく取材誘致活動(メディアPR)実施
- ④ 人気テレビ番組・雑誌で沖縄産もずく特集実施(テレビ朝日(「おかずのクッキング」)にてもずくメニュー紹介)
- ⑤ 東京都内人気飲食店15店舗にて期間限定「沖縄産もずくメニュー」販売
- ⑥ 東京銀座の人気商業ビル『マロニエゲート』レストランフロアで「沖縄産もずくメニュー」販売
- ⑦ 沖縄県内のリゾートホテルが協力「沖縄もずくフェア」開催

##### \*2…『生もずく』について

3月～5月に水揚げされるもずくで、もずく本来の美味しさとしっかりとした食感が味わえるのが特徴。塩抜きも必要なく、そのまま汁料理やサラダなどにも自由に、手軽に使えるため、幅広いメニューに活用することができる。現在、産地・沖縄県では毎日の食卓で親しまれている大変ポピュラーな存在だが、塩もずくやもずく酢のみが一般的な他府県では、ほとんど市場にでまわっておらず、貴重な存在となっている。

#### ■沖縄県水産課・沖縄県もずく養殖業振興協議会 問い合わせ先■

沖縄県農林水産部水産課 栽培流通班主査 川満孝幸 [kawamit@pref.okinawa.lg.jp](mailto:kawamit@pref.okinawa.lg.jp)

Tel.098-866-2300 Fax098-866-2679

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) 與那覇潤 [mozuku@mozukukyo.org](mailto:mozuku@mozukukyo.org)

Tel.098-866-2600 Fax098-866-2601

#### ■リリース内容 問い合わせ先■

株式会社読売エージェンシー マーケティング部PRプロモ課 岡下美春 [okahita-m@yomiuri-ag.co.jp](mailto:okahita-m@yomiuri-ag.co.jp)

Tel.03-5226-9926 Fax03-5226-9939 携帯 080-5879-8268