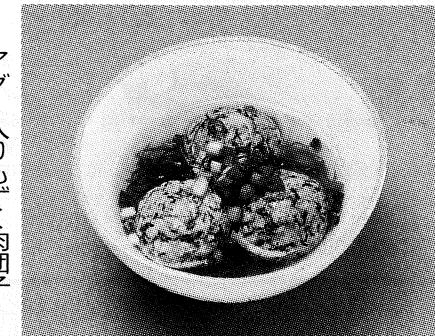


「FISH-1グランプリ」開催



アグー入りもずく肉団子



もずくゼリー



もずく&ラーメンW

特色ある沖縄の水産物を使った水産加工品のナリは「とろーりーもずくパーソンを選ぶ県農林水産部主催の「FISH-1グランプリ」が11月下旬は「アグー入りもずくイカソーセージ」がグラ

ンプリに輝いた。県水産加工業の振興を目的に、全国豊かな海づくり大会の関連行事として開いたもので、県内の漁協、食品会社など計26団体がエントリー。来場者に、審査員、審査員、売り上げ金額で上位5位まで

(イトサン)の順。

（FOODEX JAPAN、シーフードショー、花と食のフェスティバルへの出展費用を支

援。3ー5位はFOOD EX JAPAN、「もずくゼリー」と「もずく&ラーメンW」

の弁当からオードブル、チャンプルー、おでん種

まで、凝縮したセーイカソーセージを紹介。花と食のフェスティバルへの出展費用を支援する。

受賞商品は次の通り。

△セーイカソーセージ

△冲縄産セーイカ（ソデズク養殖ひと筋30数年の効果があることが分かった。海人（うみんちゅ）がつった南城市名物のモズクゼリー。

△もずく&ラーメンW

・甲寿園（西宮市）の小

△もずく&ラーメンW

・甲山福祉センター（高齢化社会の進展で増え続けた高齢者を対象とした食生活改善するなど、高齢者の健康増進に大きく寄与することが分かつた。梶原苗美神戸女子大大学院教授の指導のもと、甲山福祉センター適していることも実証。

△もずく&ラーメンW

の結果は、高齢

化社会の進展で増え続けた高齢者の健康生活維持が、入所者の健康維持増進のため、摂取試験に同意した入所者約20人にJF沖縄漁連が提供した乾燥モズクと、難消化性デキストリンを含むセイヒーを交互に1年間摂取してもらい、比較検討。

神戸女子大学ヒト研究成23年度神戸女子大学大倫理委員会の承認を得て実施した試験では、毎日めた一部



「FISH-1グランプリ」で食べ比べ

グランプリは「セーイカソーセージ」



△グランプリに輝いた「セーイカソーセージ」

△準グランプリの「とろーりーもずく醤油沖縄マグロ丼」で使用したもずく醤油

したマグロ丼。モズクのうま味と機能性を生かしたとろみのある醤油で、通常の醤油に比べ塩分を50%カット。とろみが味を濃く感じさせるため使用量が減り、さらに減塩できる健康志向の醤油を使つたマグロ丼。

△アグー入りもずく肉団子は本部産モズクとブランド豚アグーで作った肉団子の中に、ジューシーな肉団子と絶妙にマッチする新食感の「もずくあん」を封入。1品で2度楽しめ、大人から子供までおいしく食べられるヘルシー団子。

△もずくゼリーは新鮮な海の恵み「沖縄太もずく」を、沖縄特産の柑橘（かんきつ）類・シーコ

クを、アーサーと加工黒糖でサ

ーと一緒にした味わいに仕

上げたモズクゼリー。モ

△もずく&ラーメンW

の弁当からオードブル、

△一食278gカロリー

と低カロリーで、アミノ酸などの化学調味料を使つたモズクゼリー。モ

△もずく&ラーメンW

の食事に乾燥モズク（食

物纖維量2.4g）、またはゼ

リ（同）を被験者の半

数づつに4週間摂取して

あと、グループを入れ替

えて摂取するという試験

（被験者の同意のもと中

身の違いを知らせない手

法）により実施した。

試験の結果、自らの力で食事ができる高齢者では乾燥モズクが頭著な効果を示したほか、食事に介助が必要な高齢者でもモズク摂取で血液成分（ヘモグロビン、総タンパク質、中性脂肪など）、BMI（身長と体重の割合を示す肥満指数）とも

改善するなど、高齢者の健康増進に大きく寄与することが分かつた。梶原苗美神戸女子大学大学院教授の指導の下、ぬめり成分フコイダンが多いモズクは、くつた南城市名物のモズクゼリー。

この調査は、「神戸女子大学梶原研究室－食

と健康－に関する研究お

よび教育支援のための奨

学寄附金で実施し、平

成23年度神戸女子大学大

学院修士論文としてま

モズクに排便障害改善効果

高齢者の健康生活に寄与