

## 沖縄モズクの新たな加工法による商品開発と本土への販路開拓

# 西光エンジニアリング株式会社

静岡県  
藤枝市高柳3-30-23

1987年(昭和62年)設立  
054-636-0311

<http://www.seikoeng.jp>



代表取締役  
岡村 邦康

沖縄漁連 や 宮古島漁協 との連携により、沖縄モズクの新たな加工法による商品を開発・商品化して本土に販路を開拓。

### フコイダンやミネラルを失わない沖縄モズクの新商品

味付けモズクに代表される従来からのモズク商品のほとんどは塩漬けモズクを原料とする為、塩漬け及び塩抜き工程でミネラルやフコイダン等の有用成分の多くを失っている。これに対し、新商品は凍結保存している原料を新たに開発した乾燥技術で加工することにより、「生のモズク成分がそのままの商品」を実現した。

### 原料生産地にある沖縄漁連や宮古島漁協と連携して製造・販売

沖縄漁連とのタイアップにより「熱風とマイクロ波を併用するモズクの乾燥方法」を開発し、「乾燥モズク」を製造・販売している。宮古島漁協との連携では、宮古島で採れたモズクを「グリーンモズク」「半生モズク」のブランドで商品化し、全国的に販売を行うことを目指す。

### 新たな商品の実現と製造装置の開発を同時に進行し、特許を取得

全国各地の特産品を使って新商品を開発する実験機は、将来の量産化を念頭に「画期的な商品」と「多様化するニーズに対応できる機械装置」を併行して研究・開発するため、新商品は開発が完了すれば直ちに量産化と事業化が可能になる。このような方法で開発した「乾燥モズク」「グリーンモズク」「半生モズク」など、モズクの関連で3件の特許を取得した。

グリーンモズクのサラダ



＜乾燥モズク＞



半生モズクとイカのそうめん

