

沖縄の農林漁業者と中小企業のチャレンジ

沖縄のモズクから産まれた、新感覚調味料

ソイジェル

法 定 業 者 (中 小 企 業)

(株) 琉球ファクトリー (商品企画・販売)

法 定 業 者 (農 林 漁 業 者)

勝連漁業協同組合 (モズク生産)

事業概要

沖縄のモズクは近年の健康志向により県内外の需要は一時的に増えたものの現在は消費の頭打ちなどで供給過多になっている。そこで体に優しく美味しい食品などの商品化で消費拡大を目指している(株)琉球ファクトリーでは、勝連漁業協同組合と連携してモズクを毎日の食卓へのぼ

る調味料に應用して消費拡大を図る。

生産者インタビュ

今回の連携の詳細を

お聞かせ下さい。

もともとモズクには大変興味がありました。(有)月桃茶家さんのモズクをペースト状にし調味料にする特許技術と、モズクの安定出荷を考えている勝連漁協さんと、商品開発や販路開拓を担う当社で、三位一体となり連携の話はまとまりました。

ソイジェルについて

教えてください。

ソイジェルはまず、モズクをすり潰し、水分をとばし濃縮することでペースト化します。これと醤油をあわせ調製料で、醤油のソイソースからトロミのある醤油ということ、ソイジェルと名付けました。醤油なら日本人にとって一番馴染みのある調味料ですし、日本食ブームの海外にも受け入れられると考えています。

モズクと醤油を合わせた
メリットを教えてください。

まず第一に液状からジェル状になった点ですね。これによって液だれしないし、素材に良く絡むんですよ。お弁当についている醤油などは、ご飯にしみ込んだりしますし、コンビニのお寿司等は醤油が付いてますが、小皿がなく不便ですよ。このソイジェルなら直接かけてもネタや酢飯にしみ込みません。天ぷら等にも衣にしみ込みます。サクサク感が楽しめます。

第二にモズクの旨味成分が醤油にコクを与えます。しかもモズクに含まれる食物繊維、フコイダンの栄養が手軽に摂取できます。

第三にソイジェルの成分の半分がモズクの為、同量の醤油に比べ塩分が半分になり、減塩による健康効果も期待できます。

半分がモズクで

出来ているとなると

味が薄く感じるのでは？

皆さん、そうおっしゃいます。しかしソイジェルを食べた人の感想は、味について薄いと感じる人はあまり



ソイジェルをかけたお寿司

いませんでした。

これは、人間の味覚特性によるもので舌は固体(ジェル状)のほうが、液体より味の浸透時間のせいで味覚を強く感じる為、薄く感じにくいという説があります。

やはり、健康的に優れていても、味に問題があると敬遠されますから。

今後の展開

ソイジェルをかわきりに、納豆やシユウマイ、ギョーザ、団子のタレなど、全国各地の名産品に採用されるよう提案していきます。そのため小ロットから大量生産まで対応できるよう製造企業との連携は出ています。ほかにシークアサーや島唐辛子を使った調味料にもチャレンジしていきたいですね。

沖縄で生産されているモズクは年間約2万tのうち本土で消費されるモズクは約1万5千t。生産過剰に加え燃料高騰でモズク生産関係者をとりまく環境は非常に厳しい。モズク調味料がモズク生産者の救世主になることを期待したい。



株式会社 琉球ファクトリー
代表取締役 山城 忠さん



株式会社 琉球ファクトリー

〒904-0115 沖縄県中頭郡北谷町美浜1-2-10
TEL 098-936-8430 FAX 098-936-8466
www.ryukyu-factory.com