

## ③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 駿河湾深層水を活用した宮古島産海ぶどうの中間養生と新たな流通開拓

(株)沖友は藤枝市に駿河湾深層水を活用した中間養生施設を整備し、沖縄県宮古島市の長崎シーファームから中間養生に適した海ぶどうの供給を受け、本土で中間養生することにより流通期間を確保し、深層水の栄養塩で粒が肥大し活力がある藤枝出荷の海ぶどうを販売展開する。

## ➤ 連携体

農林漁業者

長崎シーファーム（海藻養殖業）

中間養生に適した海ぶどうの養殖方法と出荷方法を研究開発し、粒が揃って活力のある良質な海ぶどうを安定生産して(株)沖友の中間養生施設に輸送する。

中小企業者

株式会社沖友（法人番号 5080001016537）  
（その他の農畜産物・水産物卸売業）

中間養生水槽とろ過器、紫外線殺菌器を配管で結び、駿河湾深層水を滅菌しながら海ぶどうを中間養生する。粒に張りがあり活力があり衛生的な海ぶどうに中間養生する方法を研究し、高品質の海ぶどうを藤枝から出荷して本土に流通させる。

サポート機関等

静岡県商工会連合会、岡部町商工会、(独)中小企業基盤整備機構関東本部

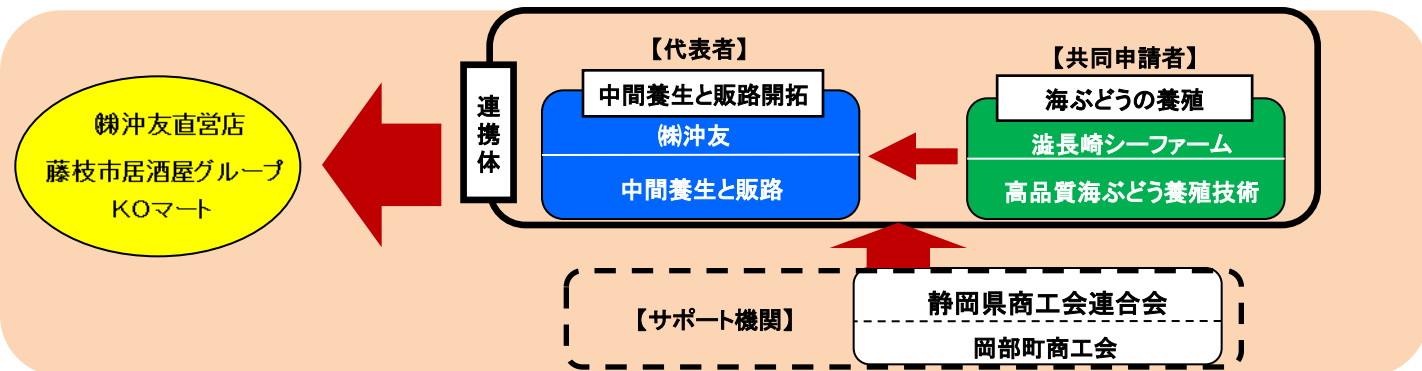
## ➤ 連携に当たっての課題や工夫

沖縄県全域で養殖されている海ぶどうは、土産物や通信販売程度で本土に流れるものの本格的な流通は見かけられない。その原因は6日という短い賞味期限にあり、店頭に並ぶまでに2～3日かかり消費者の手に渡る頃には最も大切なプチプチとした食感を失ってしまう。

「沖縄で味わった食感を静岡で」を実現する中間養生により、粒に張りが有り活力を増した海ぶどうを藤枝市から出荷することが可能となる。レシピ提案した藤枝朝ラーメンのトッピングは好評を博しており、今後、直営店、地元スーパーマーケット及び地元居酒屋グループと連携して販路を大きく拡大できる見通しである。



【藤枝朝ラーメン】



## ➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で460万円の売上高増加、生産規模の拡大、経営基盤の強化

新たな流通による藤枝からの販路開拓によって、中間養生用の海ぶどうの養殖規模は最終年で年間2,280kgとなり、経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で1632万円の売上高増加、新たな中間養生技術の確立、新販路の拡大

海ぶどうの本土への販路拡大は、海洋深層水による中間養生以外には無いと判断し、藤枝に中間養生施設を整備して試験を始めた。栄養塩豊富な深層水により粒は肥大して張りが増し、予想以上の反響で販路拡大が期待される。

## ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社沖友  
TEL：054-636-3700  
E-mail：okiyu@ca.thn.ne.jp

所在地：静岡県藤枝市高柳3丁目30-23  
FAX：054-637-1881  
ホームページ：http://web.thn.jp/okiyu/