



サンゴ礁の広がる美しい景色の沖縄県恩納村は「もずく」の養殖発祥の地です。恩納村漁協とメーカーの(株)井ゲタ竹内による「美味しいものを消費者に届けよう」という心意気により「恩納村もずく」は出来上がりました。安心して安全、食物繊維、ミネラル豊富、腸内環境を整える等、美味しく栄養満点の商品です。

「もずく」は豊かなサンゴの海でより良く育つのですが、今世界中でサンゴが危機的な状況にあると言われていて(オニヒトデの食害や海水温上昇によるサンゴの白化現象)。そこで恩納村漁協では「サンゴの植え付け」を行い、(株)井ゲタ竹内と「里海づくり」に取り組み豊かな海を育む活動を続けています。私達が「恩納村もずく」を購入することで利用代金の一部は「サンゴの植え付け」に活用されます。

◆◆学習会の内容◆◆

①恩納村について  
沖縄県のもずく養殖発祥の地!

②恩納村漁協について  
とてもキレイな青い海で珊瑚の植え付けや海洋保全に積極的に取り組んでいます。

③味付けもずくのできるまで  
もズクって不思議!!種があるって知ってましたか?!  
陸の水槽で種付けして育て→海の浅い干潟の網の上で育て→本場り→ホースで吸って収穫→計量→塩蔵貯蔵→井ゲタ竹内へ。育てる所と収穫する所が違う!  
生産者が大切に育て上げるまでの手間がすごい!!

④井ゲタ竹内について  
商品へのこだわり、市販のもずくとの違いを実験映像を元にお話いただきました。

⑤サンゴについて  
珊瑚は、動物?植物?そんなこと思ったこともなかった!さてどっち...  
世界中で、サンゴが危機的状況と言われていて、サンゴを植え付け、海を育む『里海づくり』をされています。

⑥海を育む共同の輪  
恩納村もずく商品の売上の一部は、サンゴの植え付け費用に役立っています。

⑦珊瑚の植え付け方法  
サンゴは、実際どうやって植え付けているのか。動画を通してご説明いただきました!  
サンゴは、動物!産卵のようすは、とても神秘的でした!  
映像と生産者さんのお話でひととき沖縄へ...

<徳用恩納村の早採れ系もずく>

45g×6個入り 430円(税込み)

コトコト:471 キナリ:342

食物繊維・ミネラルが豊富



腸内環境を整えてくれます

サンゴの基台にメッセージを書きました♪



<恩納村の太もずく>

55g×6個入り

特別価格 386円(税込み)

コトコト:470 キナリ 343

元気なサンゴが育ちますように。。

◎かんたん酸辣湯風スープ◎  
\*酸辣湯・中華料理のスープのひとつで酢の酸味と唐辛子や胡椒の辛味と香味を利かせた酸味豊かなスープ。暑い夏にもほどよい酸味がぴったりです。

【材料 (2人分)】  
・太もずく酢 55g 1パック ・人参 50g  
・しめじ 50g ・卵 1個 ・水 300cc ・便利つゆ 小さじ2  
・鶏ガラスープの素 小さじ2 ・コショウ 少々  
・酒 小さじ2 ・水溶き片栗粉 適量

【作り方】  
① 鍋にお水 300cc と鶏ガラスープの素、千切りまたは薄切りにした人参としめじを入れ、火にかける。  
② 沸騰し野菜に火が通ったら、一度火を止めもずく酢、便利つゆ、酒で味を整え、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。  
③ 鍋を火にかけながら、卵を割り溶き流し入れる。軽くかき混ぜてふんわりと仕上げる。  
④ お皿に盛り付けし、お好みでねぎ、ごま油、ラー油をかけて出来上がり。



◎もずく酢あんかけ◎  
【材料(2人分)】  
・お好みの魚の切り身 (たらやさげ等) 80~100g 4切れ  
・キノコ類(しめじ、しいたけ)50g  
・カラーピーマン・パプリカ・いんげん 各50g  
・太もずく酢1パック ・水 80cc  
・白だし 大さじ1 ・塩・コショウ 少々  
・水溶き片栗粉 大さじ1と同量の水で溶いた片栗粉

【作り方】  
① 魚を一口大に切り、塩コショウをふり、薄力粉をまぶしソテーして一度とりだす。  
② 野菜を食べやすい大きさに切る。  
③ 野菜を炒め、火がとおったら、水ともずく酢を入れる。  
④ パルの白だし・塩コショウで味を整え、水溶き片栗粉を入れとろみをつける。  
⑤ 魚にかけてできあがり。

掲載できなかったレシピは [palkumi\\_info](#) 検索

パルシステム山梨のInstagramで紹介中!



◆◆学習会の感想◆◆

・ほぼ毎日恩納村太もずくを飲むように頂いてから、私の夕食が始まります。太もずくの美味しさの秘密は何か?どんな場所でどんな方々が作られているのだろうか、と期待に胸を膨らませて学習会に参加しました。

・井ゲタ竹内さんからは、商品への熱い思いが語られ、新鮮で程よい酢加減で食べ応えのある太もずくは、こうした熱い思いから誕生したのかと、そのこだわりに脱帽しました。

・恩納村漁協の皆さんのお話で衝撃だったのは台風のことです。近年は沖縄に台風が減り、それが糸もずくや恩納もずくの収穫量の減少やサンゴの命にもかかわっているとのこと。台風が少なれば災害が少なくてよいのではと単純に思い込んでいたのですが、台風は海水を攪拌するので海水温度を下げるのに役立っているのだそうです。糸もずくは水温が30℃以上だと育ちにくく、サンゴも死んでしまいます。遠浅の美しい海岸、太陽の恵みだけでなく、台風も大切な自然の要素なのだ気付かされました。

・最後にほんの一瞬梅雨明けの恩納村の青い空、青い海の映像を見せて頂きました。その青さが今でも目に焼き付いています。