

よどがわ市民生協では 学習会を実施

よどがわ市民生協では、これまでも
井ゲタ竹内さんの『サンゴ再生』への



沖縄の海のお話から
もずくまで

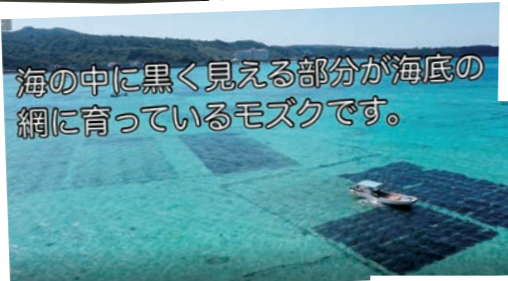


生産者交流会

取り組みを、生産者交流会
などで学習会を行い、組合
員さんへ協力を呼びかけて
きました。



サンゴの植付作業は生産者が
漁の合間を縫って行います



海の中に黒く見える部分が海底の
網に育っているもずくです。

●表紙のレシピ●
**食べるねばねば
ドレッシングの
サラダ**

材料 (2人分)

- レタスまたはグリーンリーフ……4枚
- 海藻ミックス[乾燥]……5g
- オクラ……5本
- プチトマト……4個
- 蒸し大豆……大さじ4
- パプリカ……適量

★食べるねばねばドレッシング

- 長芋……150g
- 味付けもずく……2パック
- オリーブ油……大さじ1
- 塩……少々
- こしょう……少々

作り方

- 1 海藻ミックスは水で戻して、水気を切っておく。
- 2 オクラは色良く茹でておく。
ドレッシングを作る。長芋は皮をむいてすり下ろす。
ドレッシングの材料を全て加え、塩、こしょうで味を調える。
- 3 食べやすく手でちぎったレタス、①の海藻、オクラ、プチトマト、蒸し大豆、パプリカを彩りよく盛り合わせ、②のドレッシングをかける。

もずく ちゅ 美ら海と



青い空と青い海、清らかで
たくさんのサンゴが育つ

素材への こだわり

もずくの養殖から
加工まで



もずくの収穫は海にもぐり
ポンプで吸い上げて行います



人の目と手で、ていねいに選別



微生物検査を経て、出荷



自動調味料調合



も食べて サンゴを守ろう

恩納村

株式会社 井ゲタ竹内
「もずく」の特長

- 保存料・化学調味料を使用せず、素材の
おいしさを活かした味付け
※衛生管理を徹底することで、保存性向上
のために添加される「カラシ抽出物」「香
辛料」を使用していません。
- もずくをたっぷり使用
- 歯ごたえとヌメリの両方があり、
やみつきになる食感



※包装容器の薄肉化
や減プラ、再生
PETの使用など、
プラスチックの削
減に努めています。

美しい遠浅の海が広がる沖縄県恩納村。
豊かな海で、もずくは元気に成長します。

味付もずくの老舗・井ゲタ竹内

創業して75年、長年にわたり自然のおいしさ、安全にこだわりながら
歩んでこられた老舗の水産加工品メーカーです。

「自然の恵みを生かし、心をこめた食品をつくりたい」という想いから、1971年に全国に先駆けて“パック入りの
味付けもずく”を開発しました。現在、国産もずくの95%以上が沖縄生まれ。井ゲタ竹内のもずくは、沖縄県にある
恩納村漁業で生産されています。もずくの養殖から、水揚げ、製品化まで徹底した管理を行なっています。
「実は、もずくの市場を育ててもらったのは、生協さん。私たちを見つけてくださりCO・OP商品となったことで、どんど
ん広がっていきました。」より安全・安心な管理を進めるために、ハセップ(HACCP:食品衛生管理の手法)を
2008年に取得。これは、味付けもずく工場においては全国初となりました。

のど越し爽やかで独特の食感おいしい、もずくー。歯ごたえがあり、ぬるぬるとした強い粘りには、体に良いと
されるフコイダンやアルギン酸などの食物繊維が多くふくまれています。これからも素材のおいしさを活かしたもずくを
沖縄よりお届けします。

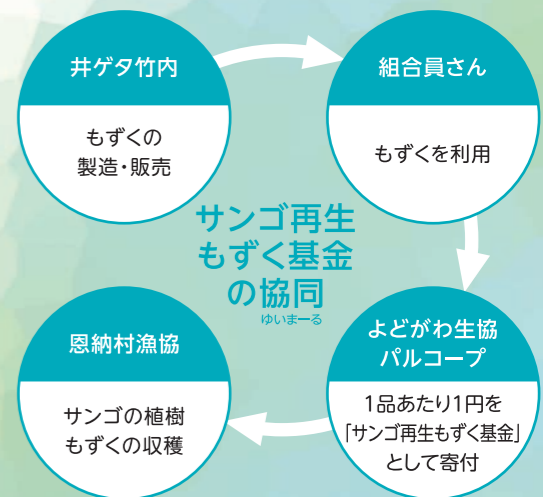


サンゴ再生もずく基金

サンゴは
海の元気のバロメーター

沖縄の海は「水温上昇によるサンゴの白化」などの問題で悩まされて
きました。もずくは環境の影響を受けやすく、その生態系の要となるのが
サンゴです。さまざまな生物を育む里海を守るため、2013年に「サンゴ
再生もずく基金」を設立。恩納村漁協・株式会社井ゲタ竹内・よど
がわ市民生協・おおさかパルコープによりサンゴ礁の海を育む運動に
取り組んでいます。

- 「恩納村産 味付け糸もずく」「味付け太もずく」1品につき、1円を寄付。
- サンゴの植え付けには、1本につき2,800円の費用がかかります。



今年で本土復帰50周年を迎えた沖縄。平和を大切にする恩納村は「非核平和宣言村」として、
恩納漁港の入口に大きな石碑があります。