

「いつ」「どこで」「どのようにして」収穫されたのかわかるようにしてモズクの消費を拡大したい

沖縄フレッシュ株式会社

代表取締役



うちま いさお
内間 勲



「生もずく」500g パック税込み●●●円、「海ぶどう」50g パック税込み●●●円、「もずく酢」3個パック税込み●●●円

沖縄フレッシュ株式会社

■住所：沖縄県那覇市曙 2-3-8
■TEL：098-995-9127 FAX：098-995-9128
■URL <http://www.okifre.com/>

設立の経緯

代表取締役の内間 勲氏は、もともと宮古島の漁協でエビの養殖の仕事に携わっていたが、沖縄の水産物を流通の観点からバックアップしたいとの考えで2007年に沖縄フレッシュ株式会社を設立した。

創業当初は県内企業向けの卸売りを主に行っていたが、現在は県外企業との取引が多いとのこと。主力商品は「モズク」「海ぶどう」で、「沖縄が誇る海産物であるモズクや海ぶどうをもっと多くの人に食べてほしい」との思いがある。

生産者と消費者の架け橋

モズクは、天候や時期、採れる場所によって味が異なる。そのため、県外取引先からの「柔らかさ」や独特の「ぬめり」に対する要望に応えるのに苦労しているという。

また、一般家庭で食べられているモズクは、ほとんどがパックの「モズク酢」であるが、生産者としては、もっとモズクの良さを知ってもらい、いろいろな食べ方でたくさん食べてほしいとの思いがある。「そこで弊社が、生産者と消費者の架け橋になることができれば」とその思いを語る。

モズクの消費拡大

モズクの消費拡大のためには、出荷前の段階で、分類や選別を行い、取引先企業に「いつ」「どこで」「どのようにして」採れたモズクかを説明ができるようにしていく必要があるという。

「これまでも、若い時期のモズクは使えないからいらぬと言われる一方で、若い時期のモズク

の方が良いと言われてたりもしてします」と、モズクの持つ奥深さを話す。

また、これには食品偽装問題などにより、取引先企業から求められる県内水産物への期待が高くなっていることも挙げられる。「そのような状況だからこそ、県内の水産加工品もトレーサビリティに注目することでビジネスチャンスを広げることができる」と意気込みを語る。これには、将来的な展開として海外への進出も視野に入れていることもある。

実際に、台湾企業などからも声がかかっており、ハサップ（HACCP：Hazard Analysis and Critical Control Point）と呼ばれる、食品の安全管理手法等の認定問題がクリアできるようになれば海外展開の可能性はあるとのこと。

ゴミを減らす商品の開発

2010年度 総務省発表による、「家計調査からの魚介類消費量ランキング」によると、沖縄県の魚介類の消費量は24,439gと国内最下位となっている。これにはさまざまな理由があるが、その一つに、魚をさばいたときに出る生ゴミの問題もあり、「そういった観点からも、いかにゴミのない商品を作るのかも今後の課題です」と、商品開発の方向性も話す。

豊かな海に囲まれている沖縄県を、水産業から元気にしていく沖縄フレッシュ株式会社。那覇空港の国際貨物のハブ化や近年の流通技術の発達により、大いなる可能性を秘めている同社の動向に注目したい。