

バラエティー豊かな商品展開で、生産者と食卓を繋ぎたい。

イトサン株式会社



代表取締役
大城 忠氏



糸満市と宜野座村に加工場を持つ。写真は宜野座村の加工場。

【問い合わせ先】

住 所	〒 901-0361 沖縄県糸満市字糸満 2032		
T E L	098-995-1896	F A X	098-995-1230
U R L	http://www.mo19.com/		

年間を通しモズクの消費を狙う商品開発

糸満市にあるイトサン株式会社はモズクの生産と、カップもずくやもずく入り沖縄そばを始めとする20種類以上の加工製品の製造販売を行う創業25年目の会社だ。モズクは、春先から夏にかけて旬を迎えるため、モズク=夏場に冷たい酢の物として食べるという認識が一般的で、冬場の消費量が伸び悩む状況が長年の課題だったという。また、豊作によって2008年前後からモズクの値段が暴落。不安定で苦しい時期を過ごした生産者も多く、酢の物以外の食べ方を提案することが急がれていたという。

代表者の大城忠氏は、地元で愛され続ける商品を作ることができれば冬場のモズクの消費も安定すると考え、これまでさまざまな加工製品を製造販売してきた。2008年には「第1回 モズク料

理レシピコンテスト」を独自に企画しレシピを募った。「いろんな食べ方を実践している一般の方々とコミュニケーションをとることで、商品開発のヒントを得られると考え開催しました」と語る。過去4回のコンテストには、年間を通して食べることができるレシピの応募が300点余りあったそうだ。寄せられたアイデアを参考に誕生したのが「もずくラーメンW」「イカ墨入りラーメンW」（共に冷蔵保存）だ。ラーメンの麺とモズクの太さや歯ごたえに

類似点を見だし、麺の代わりに新鮮なモズクをふんだんにトッピングし、麺の量を半分にするだけでカロリーをラーメンの半分以下に抑えた。さらに、麺とスープには化学調味料や保存料などを一切使わず、ヘルシーで美味しいもずくラーメンとして商品化することができた。この商品を、本土市場への流通拡大も視野に常温保存できる商品に発展させようとしていた折、沖縄県産業振興公社の新商品開発等支援事業に選ばれた。大城氏は「朝一番に採った新鮮なモズクの菌の繁殖を極力減らすた



新商品のモズクヌードルをはじめ、20種類以上の商品を県内外で販売している。

め、短時間で洗浄・加工し、乾燥にかける製造ラインを確立させたことで、もずくラーメンの常温流通を可能にすることができました」と語る。今年の4月に新商品「イトサンのがんじゅう海麺 モズクヌードル（常温タイプ）」として販売を開始しており、今後の流通動向が注目される。

美味しいモズクが育つ沖縄の海を守りたい

ウミンチュ（漁師）の父が穫った新鮮な海産物を食べて育った大城氏は、新鮮なモズクの味をより多くの人に知ってもらえるよう普及に努めてきた。「太陽の光と海水の栄養分をたっぷり吸収した安全で美味しいモズクが穫れる沖縄の海を生産者が守り、次世代を担う子どもたちに繋げていきたい」と意欲を見せた。