



平成30年11月28日

国立大学法人弘前大学
地域戦略研究所
深 浦 町
株式会社ふかうら開発
カネショウ株式会社

報道関係各位

深浦特産 岩もずく「THE IWAMOZUKU」ブランド化について

【本件のポイント】

深浦町で水揚げされている天然物の「岩もずく(和名:イシモズク)」は一般的なものとは違い、品質の良さが一番のポイントです。弘前大学地域戦略研究所は、この岩もずくのポイントに着目し、機能性成分に関する共同研究や商品コンセプト・ターゲット層の策定や商品開発の支援を行ってきました。この度、産学官連携による「THE IWAMOZUKU」ブランド化を目指して、青森県産素材を生かした高級志向のもずく酢を新発売いたします。

【本件の概要】

弘前大学地域戦略研究所(旧食料科学研究所)は、平成26年7月に深浦町との連携協定を締結し、特に水産物の地域課題の解決と地域振興を推進してきました。

深浦産岩もずくは、歯ごたえのある食感や粘りが特徴の海藻で、7月の盛漁期には風物詩として地元では好んで消費されています。一方、県外での認知度は低く、「もずく」といえば県外産もずくが連想されるのが現状です。

このため、深浦町産岩もずくは、需要量が限定的で、供給が満たされると取引される価格が下がり、例えば漁期が1ヶ月としても1週間で終了することもあり、認知度向上と消費拡大が課題です。

地域戦略研究所は、上記の課題解決のため、岩もずくの価値を見直し、適切な価格設定と高品質商品のブランド化が必要と考えました。そこで弘前大学、ふかうら開発、カネショウならびに深浦町の産学官連携のもと、機能性研究から商品開発・販売まで一貫した共同研究・商品開発を行い、岩もずくと他のもずくとの差別化・ブランド化を図る、「THE IWAMOZUKU」が完成しました。これらの成果についての記者発表会を下記の日程で実施しますので、取材等よろしくお願い申し上げます。

記

- 1 日 時 : 平成30年12月6日(木)午前11時～11時45分
- 2 場 所 : 創立50周年記念会館 岩木ホール
- 3 内 容 : 深浦産岩もずくのブランド商品化に関する説明と質疑応答
- 4 出席者 : 深浦町長、カネショウ(株)社長、弘前大学長、地域戦略研究所長

【取材に関するお問い合わせ先】

(所 属) 国立大学法人弘前大学 地域戦略研究所
(役職・氏名) 事務長・山口 富雄
(電話・FAX) 電話017-763-5920 FAX017-781-7071
(E - m a i l) jm5028@hirosaki-u.ac.jp



1. 共同研究の背景

深浦町近海で水揚げされる「岩もずく」はすぐに食べられるような販売形態ではなく、生もしくは塩蔵での形態だった。理由としては、深浦町は青森県内でも有数の漁業地域であり、品質の良い魚介・海藻類が多くとれる町であるが、岩もずくも例外ではなく、収穫（捕獲）すればただけ売れる、すなわち、加工等しなくても生のまま流通または簡便な一次加工のみでの流通が主であったことが背景にあった。したがって、岩もずくの生流通の時代は徐々に終止符を迎え、すぐ食べたい消費者心理へと移行している中で、現状では価値（形態）を変えず、商品価値も伝えられないまま出荷する事で低価格流通を招き、漁業者収益低下や関連の水産業の衰退が課題となっている。

そこで、平成28年度に弘前大学食料科学研究所と(株)ふかうら開発は「深浦産低・未利用海藻を活用した商品作りに資する研究開発」を実施し、以下の課題解決を図るべく研究開発を進めてきた。

- 1). 漁期を通じて安定した深浦産岩もずくの取引価格の維持
- 2). 県外産岩もずくや類似もずく商品との差別化
- 3). 深浦産岩もずく成分の情報付与による価値向上

2. 共同研究の経緯

上記 1).において、深浦産岩もずくは塩蔵冷凍によって食感維持や周年供給できる反面、塩抜きが煩雑なことから消費者の購買意欲が下がる傾向にある。この点に着目し、塩抜きした状態でも食感を損なわず、冷凍供給を可能にすることで消費や用途拡大に対応した。

上記 2).において、青森県産の調味料で味付けすること、深浦産岩もずくの特徴や高級感を魅力的に示す商品コンセプトを模索することで差別化を図る調査研究を実施した。

具体的には、もずく酢味付け（調味液）は、深浦産あご焼き干しで出汁をとり、県産りんごで醸造したりんご酢やりんご果汁を加えるなど青森県産素材を生かした配合割合を調整して添加物を加えずに調味料を試作した。また、商品のパッケージは、「お酒セット」、「桐箱」、「深浦町の知名度の向上・イメージアップ」の3点をパッケージコンセプトとし、高級志向もずく酢として売り出すためのネーミング及びパッケージデザインを導入することとした。

- ・商品名:「THE IWAMOZUKU」
- ・デザイン:高級感に加え、県外産もずくと最大の違いであるシャキシャキ感のある食感をイメージ

上記 3).において、平成26年より毎年、深浦町沿岸に成育する深浦産岩もずくを漁期にサンプリングし、健康維持に有効と注目される機能性成分であるフコキサンチンが含まれることを弘前大学が分析・確認している。

参考文献 : H. Maeda, S. Fukuda, H. Izumi, and N. Saga. 2018: Anti-oxidant and fucoxanthin contents of brown alga *Ishimozuku* (*Sphaerotrichia divaricata*) from the west coast of Aomori, Japan. *Marine Drugs*, 16, 0255; doi:10.3390/md16080255

3. 期待される効果

- ・青森県産素材を生かした高級志向の深浦産岩もずく新商品を販売することができる。
- ・深浦産岩もずくの消費拡大を促すことによって価格が安定し、持続的な供給も可能となる。

商品の販売は、(株)ふかうら開発が担当する。本商品に、弘前大学との共同研究の成果により商品化された旨を記載することにより、産学官連携による地域の産業振興の推進に繋げる。