

海ぶどう輸出推進協議会

■取組の背景

- 沖縄県の特産品である海ぶどうは、県内をはじめとする国内向け販路が中心であった。
- 生鮮の海ぶどうは常温保存が一般的であることが販路を限定している要因の一つであった。
- 海ぶどうは超低カロリーかつ栄養豊富な食品であり海外を含む販路開拓の余地が大きかった。
- 海ぶどうは生産の際に30%程度の規格外品が発生し食品ロスに繋がっていた。

■取組の目的

- 海ぶどうを常温で長期間保存可能なパッケージの企画・開発
- 健康に良い海藻ブームが続くフランスを中心に、欧州や東南アジア各国を対象とした販路の開拓
- 規格外品の海ぶどうを原料とした粉末商品やサプリメントの開発

■協議会の構成員と役割

	段階	名称	役割
事業実施者	生産 加工	株式会社日本バイオテック	・海ぶどうの養殖・生産 ・商品企画 ・関連会社を通じたフランス向け輸出
	流通 加工	金秀バイオ株式会社	・商品開発 ・パッキング技術開発 ・海ぶどう粉末製品・サプリメントの開発
	輸出	株式会社サウスコースト	・主にアジア圏を中心に輸出販路開拓 ・輸出先国におけるマーケット調査
	流通	ヤマト運輸株式会社	・県内流通および輸出先における物流 ・空港における荷役等を担当

■取組内容

生産	◆海ぶどうの安定供給体制の構築と栄養成分分析 ✓ 生産体制の強化➢海ぶどうを生産する陸上養殖施設を拡充し安定供給に向けて生産体制を強化 ✓ 栄養成分分析の実施➢海ぶどうの持つ健康効果を立証するために成分分析や風味・食感等の科学的な調査を実施。特徴的な食感だけでなく栄養面においても優れた食品であるという根拠を提示 ✓ 海ぶどう販路開拓における課題の抽出➢様々な条件下、パッキング方法で劣化試験や鮮度保持試験を実施し、長期保管の実現や食感の向上につなげるためのデータを収集
加工・流通	◆長期間保存可能な海ぶどう製品や高次加工製品の開発 ✓ 塩水入り海ぶどうの開発➢常温で長期間海ぶどうを保存可能にする塩水入り海ぶどうのパッキング技術を開発。保存期間の長期化を実現。 ✓ 粉末・液状製品の加工技術確立➢従来廃棄されていた規格外品の海ぶどうを使用した粉末製品や液体製品を開発。高い栄養価を活かしたサプリメントとしての販売を検討。 ✓ 粉末海ぶどうを活用した高次加工製品の開発➢開発した粉末海ぶどう製品を活かして麺類やスープ、ゼラートといった高次加工製品を開発。海藻類になじみのない国での販路開拓を目指す。
輸出	◆フランスおよび東南アジア向け販路開拓 ✓ マーケティング調査の実施➢フランスを中心とする欧州での販路開拓を目的とするマーケティング調査を実施。現地料理店や量販店等のニーズ調査を実施。 ✓ 試験的な輸出の実施➢フランス国内の協力会社との協力により試験的な輸出を実施。現地レストラン等における海ぶどうのニーズを把握。 ✓ 海ぶどうを使用した高次加工品のマーケティング➢海ぶどう入りのマーガリン等、輸出先国のニーズに合わせた高次加工製品の試食会等を実施し、現地のニーズを把握。

沖縄県産海ぶどうの海外販路開拓に向けた取組

■取組実施前の状況



■本取組で構築したバリューチェーン



■取組の現状と今後の展望

- 海ぶどうを常温で長期保存可能な塩水パッキング技術を確認し高次加工製品も多数開発中。
- 開発した新商品を中心に輸出先販路確立に向けて精力的に活動中。

★本取組によって得られたバリュー★

付加価値向上

商品開発

販路開拓

保存の簡便化・保存期間の延長により海ぶどうの付加価値向上

廃棄されていた規格外の海ぶどうを用いた商品開発

開発した商品を活用して国内外における販路開拓を実現