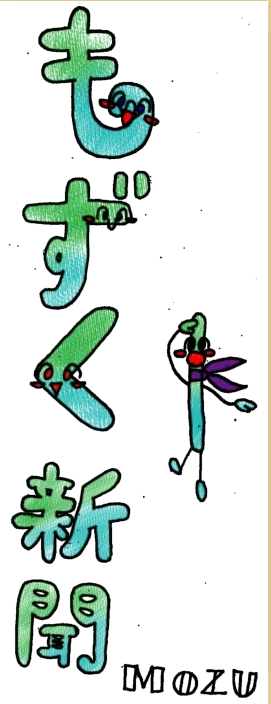


ミラコラキッズもずくの秘密を世界へ



2019年
特別号

一般社団法人
未来とコラボ

<https://miracolla.jp/>



もずくは、人にイイ！

もずくには、フコイダンという成分があります！

フコイダンとは？

お肌キレイ！ 髪の毛キレイ！ 血がサラサラに！ 体の中の菌を追いかう！

もずくは地球にイイ！のはなぜ？

もずくは、キレイな海でしか育ちません。ですから、みんながもずくを食べると・・・

美味しいもずくを食べたから、もつと海をキレイにしたくなる！

さらに、もずくは、空気中のゴミを吸い取ってくれるのです！

もずくクイズ

沖縄では昔からもずくを何と呼んでいるでしょう？

1. もっさん！
2. スヌイ
3. 海ノリ

答えは裏面に！



ざこばの朝市
来場者

17万人

0120-720-358

〔受付時間：9:00～14:00〕〔定休日：日曜日・祝日・水曜日〕



ざこばの朝市
<http://www.zakoba.jp/>

ざこばの朝市とは、大阪市中央卸売市場の卸売人の融資が集まって、食育をテーマに年4回開催する体験型の朝市です



大阪市中央卸売市場 本場
さんつね

(株)三恒 <http://www.santune.co.jp/>

いただきますの心を大切に、日本の食文化を世界中、そして未来に伝え広め、全ての人の食卓に笑顔と感動を創造し続けます。



重大発表 もずくの種類

一種類ではなかった

● 沖縄

沖縄のもずくは「おきなわもずく」というもずくです。または、「太もずく」とも呼ばれます。

沖縄の人々は、もずくのことを「スヌイ」と言っていることが今回の調査で判明しました。

● 石川

石川のもずくは、沖縄と同じように石川の名前そのままが入っています。

「石川もずく」そう言われています。

沖縄のもずくが「太もずく」に対し、真逆に「細もずく」と呼ばれています。

どの程度太さが違うのか、調査中とのことです。

● 東北

東北で収穫されるもずくは、「岩もずく」と言います。

ミラコラの山田さんは、「まさか、東北のもずくが『中もずく』でないとは」と驚きを隠せない様子でした。

もずくの由来

そもそも、もずくという名は、どこから名付けられたのか？

もずくの由来を求めて、調



もずくの由来を語る二上（仮）さん

査を重ねていたミラコラキッズは、とうとうこのことを知る人物と接触することができました。

本名・顔を伏せることを条件に、話しを聞かせて頂くことができました。

「本来、語ってはいけないと、先代から強く口止めをされていた」と前置きをし、とうとうその重い口を開いて下さいました。

「藻に付くで最初は『もつく』だった。

それがいつの間にか、『もずく』と呼ばれるようになった」

た」

調査に調査を重ね、判明したもずくの種類と由来の秘密。大きなリスクがあるにも関わらず貴重な情報を提供して下さったさんつねの皆さまに、深く感謝いたします。

もずくちゃんに、インタビュー（生中継）

自己紹介



インタビュー

あなたは、海と関わっていますか？

もちろん！ほとたちが生きてるのは海の中だしね。あと、お魚さんのさんらん場所にもなってるよ

その他に、どのようなメリットがありますか？

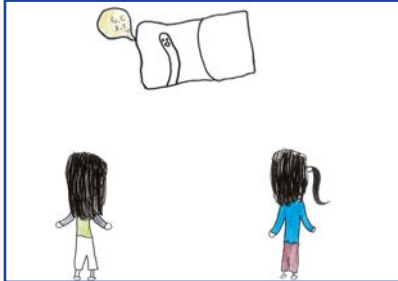
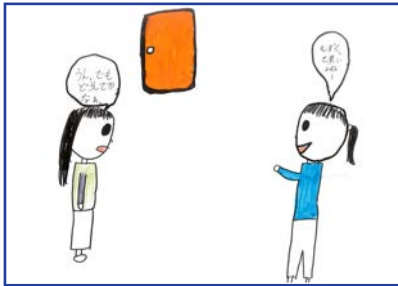
うへん... あっ！ほとたちが空気の85%をつくりだしてるさ、知ってた？

知りませんねん。ところで、今、きみたちの仲間が増えてるんですか？

海水の温度が高くて、不作なんです...

不作だと、あまり食べられせんね。ご迷惑ありがとうございます

MOZUKU 先生



miracolla.jp/mozuku2019/

沖縄

総面積： 2281 km²

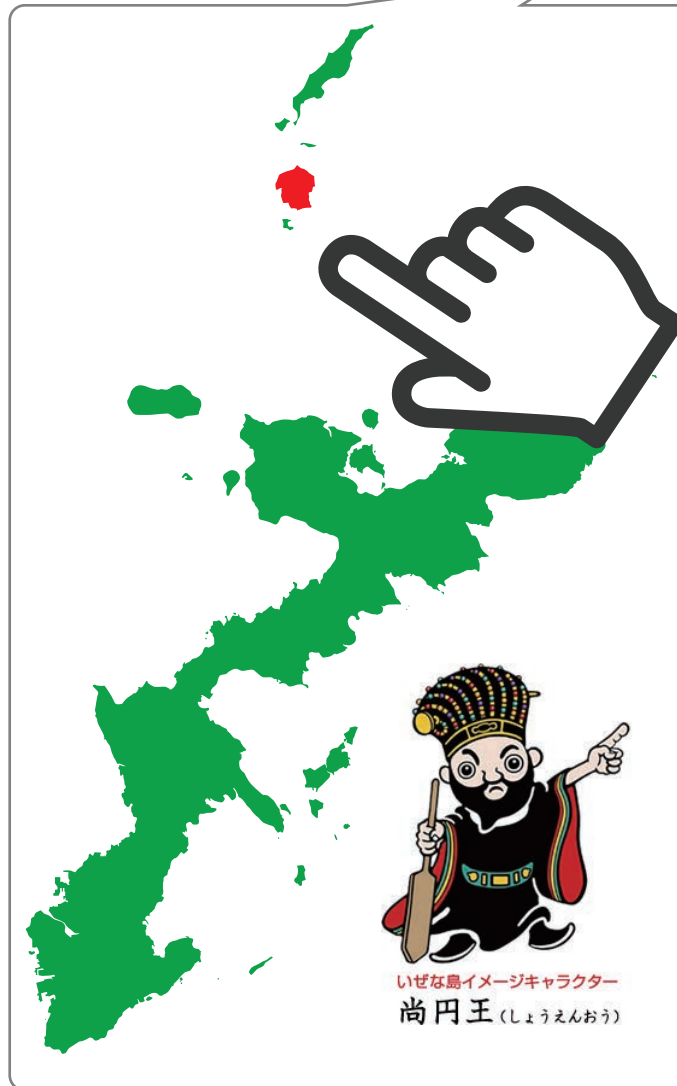
人 口： 143 万人

世帯数： 796 世帯

もずくは、沖縄の伊是名島で採れるよ。

国内生産量の 95% を占めているんだ。

伊是名島はとっても小さい島だけど、もずくはとってもたくさん採れるんだ！



県の花：ティゴ



県の木：リュウキュウマツ

県の鳥：ノグチゲラ

伊是名島

周 囲： 16.7km

総面積： 14.1 km²

人 口： 1541 人

世帯数： 796 世帯

もずく以外で有名なたべもの

沖縄ではマンゴー・パイナップルなどの果物や、ゴーヤが有名だよ！

伊是名では、『海ぶどう』も名産品だ！！

日本人の進化

海藻は、私たちの生活でとても身近なものです。お味噌汁に入れたり、お酢で漬けたり・・・。



でも・・・海外では違うのです！外国では、海藻をうまく消化できない人がいるのです。



ではなぜ、日本人は海藻を消化できるのでしょうか？

日本人の祖先は、食べ物を十分に確保できませんでした。

そこで、昔から海藻を食べていたと言っています。

昔からよく馴染みのあった海藻を消化するため、自分たちの身体が進化したのです。



しかし、昔から海藻を食べていなかった外国の人は、進化する必要がなかったため、このような違いが生じたのです。

※諸説あります

もずくの漁師さん



私達がいつも食べている
「もずく」漁師さんはどのように
とっているんだろう？

実は… もずくはきれいな波が穏やかな
海 じゃなきゃとれないんだ！！！！

そんなもずくをとるために
なんと漁師さんは海におよそ

2時間も潜、ているんだ！！
しかもそれを 1日に2〜3回！！

漁師さん ありがとう



早摘み
生もずく

「さんつね」から
「さんつね」から

新物！早摘み生もずく 1kg(200g×5)

太陽のひかりと透きとおった海からのおくりもの空輸で直送！

1,980円(税抜)
2,138円(税込)

沖縄で食べたあの美味しいもずくをお届けします。

とれたての風味と今まで食べたことのない食感。
もずく漁師しか口にすることのできないもずく。

<http://www.zakoba.jp/fs/zakoba/ks/ks5>

生もずくはこちらから！→



そして海にはたくさんの
危険があるんだ…。



だからこそ？おいしく味わって
感謝の気持ちを忘れずに
食べることが大切なんだ。

クイズ回答 2 スヌイ

編集後記

もずくのすげさを、広めたい
「もずくは、身体に
も良いし環境にも良
い」と、さんつねの
もずく博士こと保さ
んは話してくれまし
た。そして私たちは、
何よりも、新鮮なも
ずくの美味しさを
知っています！この
スゴさを、もずく新
聞の記事に凝縮しま
した。

もずく博士 保さんの言葉

もずくが届ける、人の幸せ
もずくは当たり前の
ようにスーパーに並
び、食卓に並んでい
るものと思われがち
です。
しかし、そこにたど
り着くまでに多くの
ストーリーが存在し
ます。
そしてここ数年でも
ずくの生産量が減っ
ているという事実。
私たち日本人に馴染
みの深いもずくや海
藻、そして海が私た
ちに訴えている事は
何でしょう。
近年、世界中で問題
になっている海に流
れるプラスチック問
題。
感謝。
それに気付ける人、
感謝できる人を増や
せればと思っていま
す。