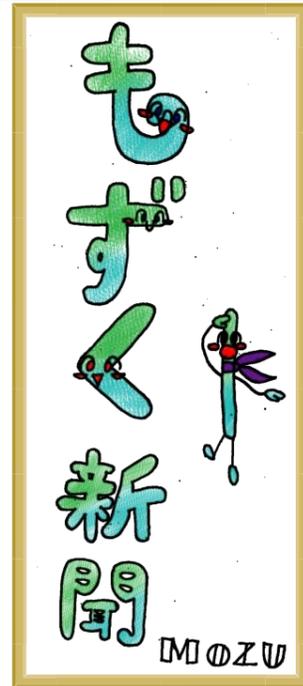


ミラコラキッズもずくの秘密を世界へ



2019年 特別号



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！ 体の中の菌を追いつらう！

もずくは、人にイイ！

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いから、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

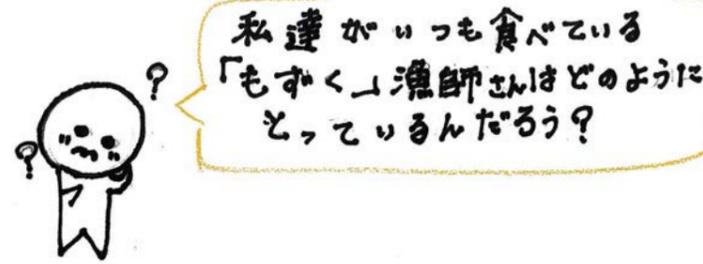
沖縄では昔からもずくを何と呼んでいるでしょう？
1. もっさん！
2. スヌイ
3. 海ノリ

答えは裏面に！

一般社団法人 未来とコラボ
<https://miracolla.jp/>



もずくの漁師さん



実は... もずくはきれいで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

クイズ回答 2 スヌイ

編集後記

もずくのすゝさを、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」こと保さんとは話してくれませんでした。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。

感謝。

さんつねの三上社長と保さんの、「もずくの素晴らしさについては、まだまだ知られていないので、もっと多くの人に広めたい」という気持ちに、私たちミラコラキッズも応援したいと思います。



早摘み生もずく

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？おいしく味かって感謝の気持ちも忘れずに食べるのが大切なんだ。

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が、私たちの年代やこれからの子供たちが興味を持つ事で地球環境を救う一助となるのではと考えております。



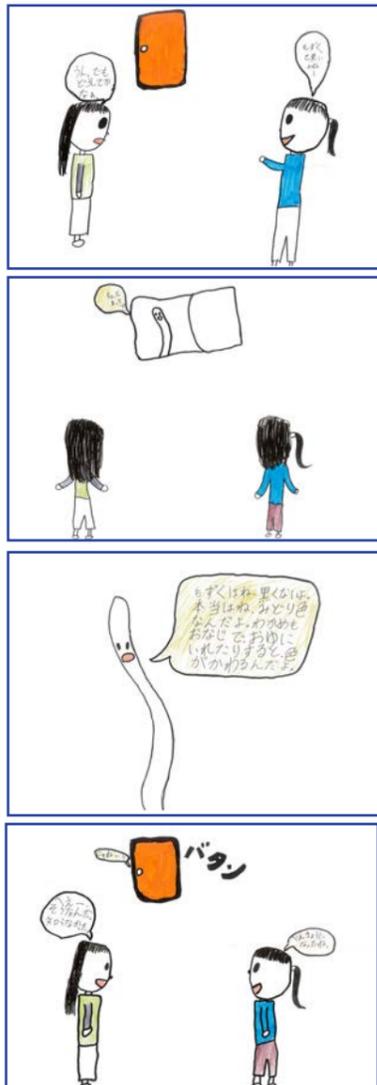
ざくばの朝市 来場者 17万人
大阪市中央卸売市場 85th
0120-720-358
【受付時間:9:00~14:00】 【定休日:日曜日・祝日・水曜日】



ざくばの朝市 <http://www.zakoba.jp/>
ざくばの朝市とは、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
いただきますの心を大切にし、日本の食文化を世界中、そして未来に伝え広め、全ての人々の食卓に笑顔と感動を創造し続けます。
（株）三恒 <http://www.santune.co.jp/>

MOZUKU 先生



おいしい食べ方
もずく
なんでも
コンテスト
入賞作品発表!
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：テイゴ



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!!

石川

石川のもずくは、沖縄と同じように石川の名前のまゝが入っています。
「石川もずく」っていう言葉です。
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。



もずくの由来を語る「上」(仮)さん

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、調査中。

もずくの由来

東北で収穫されるもずくは、「岩もずく」と言います。
ミツリシラの山田さんは、「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。

東北

調査を重ねていたミツリシラキッズは、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」
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いました。皆さん、深く感謝いたします。

発表もずくの種類

一種類ではなかった

もずくちゃんに、インタビュー(生中継)



自己紹介
ほぼはインタビューの「いわん」。どんな質問をしようかな
もずくのもんずん。もずくちゃんと呼ばれてるわ! がんばってインタビューに答えよう

- ### インタビュー
- あなたは、海と関わっていますか?
- もちろん! ほたちが生き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?
 - うん... あっ! ほたちが空気中の85%をつくりだしてる、さ、知ってた?
 - 知りませんね。ところで、今、お魚たちの仲間が増えてるんですか?
 - 海水の温度が高く、不作なんです...
 - 不作だと、あまり食べられせんね。ご福ありがとうございませう

日本人の進化

海藻は、私たちの生活でも身近なものです。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、食べ物に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、進化する必要が無かったため、このような違いが生じたのです。
※諸説あります

