

PRESS RELEASE

■本資料は、福山市政記者クラブで配布しております。

2017年2月6日

報道関係各位

鞆の浦漁業協同組合
社会医療法人祥和会 脳神経センター大田記念病院**漁協と病院が「わかめ」でコラボ！
「鞆の浦わかめプロジェクト」を始めました。**

鞆の浦漁業協同組合(代表理事組合長・羽田幸三／本部事務所:福山市鞆町鞆)と、社会医療法人祥和会(理事長・大田泰正／本部所在地:福山市沖野上町)の中核的施設である脳神経センター大田記念病院(院長・栗山勝／病院所在地:福山市沖野上町)は、同漁協が進める「わかめ養殖」を通じ、「鞆の浦わかめプロジェクト」をこのほど始めました。



▲仙酔島西側(田尻町側)に設置された「わかめ養殖場」

■「鞆の浦わかめプロジェクト」結成のきっかけ

福山の景勝地「鞆の浦」は、漁業の町でもあります。鞆の浦漁協は、沿岸漁業のほか、毎年春先は「観光鯛網漁」に取り組み、福山市の観光振興の一助となるよう力を入れてまいりました。

しかしながら、年々清浄化が進む瀬戸内海においては、栄養不足から漁獲高が減少傾向にあり、組合に加入する漁業者の生活向上を図る模索を続けております。

2016年12月、当漁協は新規事業として「わかめ養殖オーナー制度」を開始し、今冬分として、75の企業、団体、個人がオーナーに名乗りを上げました。既に、当漁協の活動範囲である仙酔島、弁天島、皇后島の海域4箇所「わかめ養殖ロープ」を設置し、12月4日から「わかめ」の幼葉を植える作業を行い、12月11日までに完了しました。

一方、脳神経センター大田記念病院は、2014年から「血管イキイキ! だしと計量で減塩キャンペーン」を行い、2016年4月には『大田記念病院が心をこめて贈る 91 のレシピ』(啓文社刊)、『大田記念病院が考えた だしパック』(製造・販売:カネソ 22)を発売し、広く地域社会に減塩を普及させようと取り組んでいます。

このほど鞆の浦漁協が開始した「わかめ養殖オーナー制度」に賛同し、当院もオーナーとなり、育ったわかめを患者給食・職員給食で提供することになりました。近年、減塩普及に取り組む当院にとって、体内の余計なナトリウムを排出すると言われる「わかめ」は、ピッタリの食材です。

しかし、生産者である「漁協」と、消費者である「病院」の関係だけでは、「わかめ養殖オーナー制度」も広がりがなく、このほど両者が協議して、「鞆の浦わかめプロジェクト」を結成。2017年4月までの期間限定で、以下を目指し、活動を行うこととなりました。

■「靱の浦わかめプロジェクト」目指すところ

- ①漁協と病院は、食物繊維、ビタミン、ミネラル、カロチン、鉄分等をバランスよく含む、地元産の「靱の浦わかめ」が健康な人、健康に課題を抱える人、脳卒中や心筋梗塞等の病気回復を望む人に、広く届くよう活動を展開する。
- ②病院は、長年、減塩生活の普及を推し進めてきたが、ミネラル(無機質)を含む「わかめ」が食されることは、人の体にある余計なナトリウムの排出に結びつき、血中のナトリウム濃度のバランスが取れるようになる。これは、形を変えた「減塩」である。病院管理栄養士の知見を生かし、「わかめ」を使ったメニューの開発・普及につとめる。
- ③漁港と病院厨房の距離は 10 キロ。自動車でも最短 22 分であり、地元産の海藻類、魚介類を、塩蔵処理、冷凍加工等を行うことなく受領できる。病院は地元生産者と一層結びつきを強め、地産地消を実践し、そのノウハウを蓄積していく。
- ④漁協は、今回の取り組みを通じ、「靱の浦わかめ」を「冬の名物」に育て上げる。
- ⑤漁協は、沿岸漁業の特性である「多品種、少量水揚げ」が、デメリットからメリットに転換できるよう、このたびの「わかめ」を通じて、中規模事業所・中小病院等の給食、地方外食チェーン店等への販路、物流ルート構築を図るきっかけとする。
- ⑥病院は、漁業者との交流を通じて、「高血圧」「腰痛」「関節痛」等、多くの漁業者が共通して抱える疾患とライフスタイルを理解し、高齢であっても働き続ける漁業者の健康面でのサポートができるように努める。

■「靱の浦わかめプロジェクト」活動内容

①大量調理である「患者給食」「職員給食」で、わかめを主とした新たなレシピの共同開発

- ▼市販の生わかめは「塩蔵処理」がなされていることから、減塩効果が期待できませんが、「靱の浦わかめ」は、水揚げ後、氷漬けにして、病院厨房に直送。「本物の生わかめ」として調理します。
- ▼病院やホテル・旅館、社員食堂等、大量調理の場で活用いただける新たなレシピを、漁協と病院管理栄養士が共同で行います。

②家庭での調理を想定した新たなメニューの共同開発

- ▼「わかめ養殖オーナー制度」に参加した個人オーナーに提供する「靱の浦わかめ」をおいしく食べるレシピを漁協と病院管理栄養士が共同で開発します。
- ▼①とあわせ、両者のホームページ、facebook で随時発表し、紙媒体での配布も検討いたします。

③収穫作業への病院職員の参加

- ▼病院管理栄養士をはじめ、患者さんの療養指導にあたる医療職が、漁協わかめ養殖場でのわかめ収穫作業

に参加し、食材そのものを理解できる場を持ちます。

- ▼これにより、患者さん等に、きちんと海藻類の食材説明ができるようにするとともに、漁業者との交流を通じて、地域の海産物全般を学ぶ場とします。

※2月11日(土)あさ10時より、仙酔島西側養殖場で、収穫を行います。

報道関係の方のご参加、撮影をお待ちします。事前に祥和会広報グループへお申し込みください。

【集合場所】 靱郵便局(福山市靱町後地797-12)前の県営漁港。

駐車制限がありますので、事前のお申し込みをお願いします。

【集合時刻】 あさ9時50分までにご集合ください。

- 羽田組合長が案内し、組合長の説明を聞いたうえで、大田記念病院職員が収穫します。
- 今回は、「わかめ」の成長点を残して、収穫します。3月に再度、収穫します。
- 養殖場は海上です。漁船に乗船いただきます。滑らない靴、水しぶきを浴びても困らない服装をお願いします。

④「靱の浦わかめ」試食会の共同開催

- ▼漁協と病院管理栄養士が共同で作ったレシピをもとに作った数々のメニューを、試食する会を開催します。
- ▼この試食会には漁協、病院関係者のほか、地域住民団体、観光関係者、行政関係者等にも、お集まりいただき、今後の普及拡大を狙います。

※3月4日(土)午前11時より、「福山市靱公民館」で、試食会を行います。

報道関係の方のご参加、撮影をお待ちします。

なお、確実にお召し上がりいただけるよう準備をしたいと思いますので、ご来場の際は、事前に祥和会広報グループへ連絡を頂戴したいと存じます。

【会場】 福山市靱公民館(福山市靱町靱423-1)

※駐車場がありません。あしからずご了承ください。

⑤漁協加入の組合員と家族を対象とした「出張健康講座」の開催

- ▼脳卒中、心筋梗塞等の治療に実績のある脳神経センター大田記念病院の医療資格者が、靱の浦漁業協同組合の組合員を対象とした「出張健康講座」を開催します。

※3月25日(土)13時30分より、福山市靱コミュニティーセンターで、出張健康講座を開催します(テーマ・講師は、現在調整中)。

■本件についてのお問い合わせ

鞆の浦漁業協同組合

担当:組合長 羽田 幸三

☎084-982-2220

〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆 1003-3

社会医療法人祥和会

事務管理部 広報グループ

担当:島津 英昌・神野 貴志

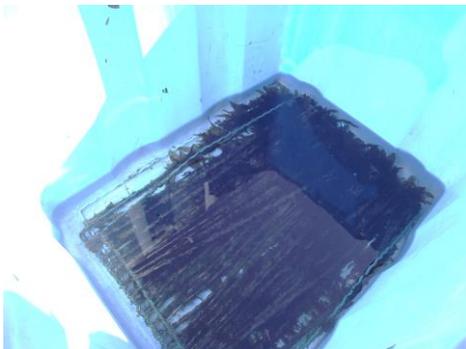
☎084-975-3909 [広報直通]

〒720-0825 広島県福山市沖野上町 3-6-28

【参考】2016年12月11日(日)「わかめ養殖ロープへの 幼葉 植え込み」写真

●脳神経センター大田記念病院の職員が、鞆の浦に出向き、わかめの幼葉を、養殖ロープに植え込みました。このわかめの第1回目の収穫を2月11日に行います。

※わかめは、「成長点」を残して刈り取れば、シーズン中に2度、収穫ができます。2度目は3月末を予定しています。



▲わかめの胞子を育てた種苗枠。



▲種苗枠から幼葉を切り離す。



▲わかめの幼葉



▲わかめの幼葉を「養殖ロープ」に植え込む、大田記念病院栄養課課長、笹井佳奈子。



▲養殖ロープの撚りを戻して、幼葉を挟み込む。



▲仙酔島西側の養殖場へ。2本の大縄と大縄の間に、垂直に養殖ロープを取り付けに。