

2020年4月24日

報道関係者各位

うみの株式会社

殻付き生ガキの新しい形 「フレーバーオイスター」のご紹介

～ 生きたまま、いろいろな風味が楽しめる牡蠣の生産法に関する特許 ～

うみの株式会社（本社：徳島県海部郡、代表取締役：中村 智治、以下「うみの」）、株式会社 FARM8（本社：新潟県長岡市、代表取締役：樺沢 敦、以下「FARM8」）、津南醸造株式会社（本社：新潟県中魚沼郡、代表取締役：古澤 有三、以下「津南醸造」）、日本粉末薬品株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役：桑野 彰一、以下「日本粉末薬品」）は、酒粕や香辛料等の微粉末を生きた牡蠣類に取り込ませる技術で特許を出願し、2020年4月23日に株式会社リバネスが主催した超異分野学会で報告したことをお知らせいたします。

現在、国内の水産業、とりわけ牡蠣産業は、これまでも国外からの輸入品の増大による販売機会の損失や価格の低調、環境変化や疾病に伴う生産不調等で苦境に立たされておりましたが、年初より発生した新型コロナウイルスの蔓延拡大防止を目的とした各種の施策に伴う消費量の大幅な減少によって、さらなる危機に直面しております。

しかし、そもそも牡蠣類は、欠乏すると慢性的な疲労や免疫力の低下を招くと言われているビタミン類（B1、B2、B12 など）や亜鉛、鉄分等のミネラル、グリコーゲンやタウリン等、今でこそより重要性が増している健康増進能を有する成分を豊富に含む海産物です。そこでうみの、FARM8、津南醸造、日本粉末薬品では、それぞれが有する知見や素材、ネットワークをもとに、以て牡蠣産業と国民の健康増進に貢献するため、牡蠣の消費形態にエンターテインメント性の付与と健康増進能の強化を同時に実現する技術として、酒粕や香辛料等の健康増進能を有するとされる素材を国産の生きた牡蠣に取り込ませ、消費されるまでこれを保持し、「お取り寄せ」等で家庭における消費の促進を図るための技術を開発し、特許を出願（特願 2020-045875）いたしました。



左：無給餌のマガキ断面 右：サンショウ微粉末摂餌マガキ断面（腸管から漏出）

この「フレーバーオイスター」と名付けた牡蠣は、飼育水中に懸濁した非水溶性の微粉末を牡蠣類が餌料と誤認して摂食してしまう点と、海水から水揚げしてしまうと腸管内容物は排出されず保持される、という2つの性質を利用したもので、すでに20種類以上の素材を取り込ませ、風味づけを行うことができることを確認しており、特に殻付き生ガキの状態で消費されることに適していると考えております。

4月以降、各地の牡蠣生産者は、SNSやクラウドファンディングなどのインターネットを介したサービスを利用し、直接消費者の家庭に届ける活動を展開し始めております。我々は、「フレーバーオイスター」の提供が、こうした流通や消費形態に新たな可能性を提示し、国内牡蠣産業の持続発展と国民の健康増進に寄与するべく努めてまいりたいと考えております。

<うみの株式会社について>

うみの株式会社

うみの株式会社は、「人と海を科学で豊かにする」ことを目的とし、水産用種苗の製造販売のほか水産や海洋に関連する商材の開発研究・製造受託サービスなどを提供しております。

URL : <https://umi-no.jp/>

<株式会社 FARM8 について>



F A R M 8

FARM8 株式会社は、『「地域を食べる」をデザインし、ずっとつながる地域の力になる。』を社会的に実現するべく、ソリューション型食品開発や消費・流通の仕組みをプロデュースする事業を展開しております。

URL : <https://farm8.jp/>

<津南醸造株式会社について>



津南醸造
TSUNAN SAKE BREWERY

酒米農家、町、JA で設立された地元の声から生まれた酒蔵です。原料は津南町の地元農家

で栽培された酒米「五百万石」にこだわり、顔の見えるお米で仕込みあげています。

URL : <https://tsunan-sake.com/>

<日本粉末薬品株式会社について>



天然素材の品質向上と安定供給を目指すパイオニア

日本粉末薬品株式会社

日本粉末薬品株式会社は、「社会に健康という自然の贈り物を安心とともにお届けする機能性天然素材のパイオニア」として、生薬・漢方製剤素材、健康食品原料、化粧品素材の製造販売を展開しております。

URL : <https://www.nfy.co.jp/>

<本リリースに関するお問合せ先>

うみの株式会社

E-mail : info@umi-no.jp Tel : 0884-77-1117