

うるま市立海の文化資料館 企画展「もずく」

開催期間：2025年10月4日（土）～2025年12月28日（日）



【企画展の内容・目的】

- うるま市は県内でも有数のもずく生産地である。もずくの生産量が多いのはなぜか、うるま市の海が持つ特徴・漁業者の仕事をテーマにした。
- どのような関連事業を行い、どのような「海の学び」となることを目標として実施したのか、など。（申請書記載内容参照）付帯事業は「もずく料理教室」を実施した。うるま市で生産されたもずくを用いて、子どもでも作ることのできるレシピを紹介した。地元漁協組合の方に講師を依頼し、料理だけではなく、もずく養殖やもずくの特徴についてもお話をいただいた。
- その他の目的など（学習目標や解決課題、他） この企画展を機に、もずく養殖・もずく料理といった、海と深くつながった職業や食文化を、県内外問わずより幅広い層に知ってもらいたい。

1. 企画展示の内容

■開催期間：2025年10月4日（土）～2025年12月28日（日）

■開催場所：海の文化資料館 企画展示室

■入場者数： 10,781 人



海の文化資料館 外観



企画展会場 入口



企画展会場内の写真（1-①）
※海の学びの様子



企画展会場内の写真（1-②）
※海の学びの様子

はじめに、現在うるま市で行われている養殖過程を紹介した。その内容に合わせて、実際に使用されていたもずく養殖用の網をふたつ展示した。ひとつは、広げて、海の中で設置されている網をイメージしやすいようにした。もうひとつは、触ることのできる形をとった。海中での作業写真とともに紹介することで、漁師さんたちが普段どのような作業を行っているのか、理解を深め、記憶に残してもらえるよう工夫した。展示室内では、映像コーナーとして、養殖過程を紹介した動画を常時流しており、陸上で行われる作業や、海中での作業を動画で見ることができる。収穫後の工場での作業も続けて紹介した。出荷後、次のシーズンに向けた作業までを紹介することで、海で働く人や海から得られる食材としての印象を強く持ってもらえたらと考えた。



企画展会場内の写真（2-①）
※海の学びの様子



企画展会場内の写真（2-②）
※海の学びの様子

次に、展示の中心は写真パネルと解説パネルとなっている。もずく養殖作業の様子がわかる写真を中心にしたが、うるま市勝連において1回の収穫でどれだけたくさんのもずくが収穫できるのか、写真を見て実感しやすくなればと考えた。そのため、収穫直後のもずくの写真と工場に運び込まれたもずくの写真も目に入りやすい場所に展示・多めに使用した。特に水揚げ作業の様子を撮影した写真を見ると、船に積まれたもずくが非常に多いことがわかる。また、勝連漁業協同組合さんからお借りしたパネルでは、上空から見たもずく畑とその周辺を走る船が写されている。そこでは、大きなもずく畑の影を確認することができる。割合やグラフだけではなく、これらの写真をあわせて、展示を見ながら、全国一位のもずく生産量を想像しやすくなった。アンケートには「普段何気なく食べているもずくが色々な努力によってつくられていると知った」というような、漁業者の尽力に触れる感想もいくつか見られた。



企画展会場内の写真（3-①）
※海の学びの様子



企画展会場内の写真（3-②）
※海の学びの様子

養殖についての展示のあとは、沖縄県及びうるま市の海の特徴を紹介した。また、2021年に話題になった小笠原諸島・硫黄島近海の海底火山噴火による軽石が、もずく養殖にも影響が出たことを取り上げ、海中道路に漂着した軽石を展示している。軽石の漂着により、もずく養殖の作業が一時中断した。海で巻き起こる自然現象とそれが養殖業に与える影響として紹介している。軽石には触れる形になっており、その軽さや、脆さを体験できる形になっている。沖縄県各地では、養殖技術の完成以前から、貝類や他の海藻類などとともに、天然のもずくが採取されてきた。そういった営みに係わる民具としてカーミ（瓶）を展示している。採取したものを保管しておくのに使われることもあった道具で、海で採られた天然もずくも、余ったときには保管された。アンケートからは「沖縄の海の特徴」や「沖縄の海と本州の海の違い」を意識した来館者も多数見られた。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。



どのような「資料」や「コーナー」によって、どのような「海の学び」の成果が生まれたのかを、学習のプロセスや展示の工夫と共に、具体例を交えて記入。

漁協の取り組みや、もずく養殖が成立するまでの過程を紹介している。地元漁協が販売しているもずくスープやカレー、もずく由来のフコイダンが用いられたドリンクといった、もずくが用いられた商品を展示した。もずくは、酢の物やスープ、沖縄ではてんぷらで食べられることが有名だが、それ以外にも多様に活用されていることを知ってもらえるコーナーになった。展示案内の際には、特にカレーに驚く来館者が多かった。他にも、てんぷらは沖縄県内ではポピュラーな食べ物だが、県外からの来館者には初めて知る方も多数いたようだった。沖縄県ではすでにソウルフード的存在感があるため、沖縄の食文化としてもずくを認知してもらえる機会になれたのではないだろうか。

【来館者の声】

- もずくの一年を通じた収穫の流れを知り、海と人とのつながりを感じました。
- 海はもともとそこにいる生き物等も奥深いが、人が海に対して作り出すものもたくさんの工夫がされていておもしろかった。
- どうすれば海が守られるのか、様々な食材の源にもなる場所だと改めて思った。
- 地元がこんなにもずくを生産していることに驚いた。

2. 関連事業の内容

■もズク料理教室

【開催日時】2025年11月15日（土）10:00～12:00

【開催場所】生涯学習・文化振興センターゆらてく 調理室

【参加者数】20人

【実施内容・目的】

- 地元漁協の方を講師に招き、レシピ以外にも、詳しいもずく養殖の過程や、もずくの扱い方などを含めた料理教室を実施した。講座冒頭に、もずく養殖の過程やもずくに期待される健康効果についてなど、もずくの概要を学んでから調理に入ってもらった。
- 講座では、塩漬けではない、異物処理のみをされた新鮮な生もずくを使用し、その洗い方や、保存方法、購入できる場所なども含めて、もずくについてより深く知ってもらった。



開催場所の全景の様子



講師の説明の様子



はじめに、もずくの養殖過程を知ってもらった。もずくがどのようにして養殖されているのか、漁師さんたちがどんなふう to 作業をするのかなど、もずくや漁師さんについて理解を深め、海を意識しやすくした。アンケートには、もずくの育て方に触れている参加者も複数人いて、養殖業を印象に残すことができたと思われる。作った料理は、もずくの味噌汁とひらやーちー。これらは、料理慣れしていない人や子どもにも作りやすいものとなっている。



もずくは、異物処理が施されているものの、時折他の海藻や小エビなど、もずく以外の物が混じっている場合がある。そういった異物は海という環境上避けられないことであり、洗う際に海的环境を想像するきっかけになり得ると期待した。また、もずくを洗う作業も、普段は行わないというグループもあり、はじめての経験を提供することもできた。また、比較的扱いが簡単なもずくは、はじめて海産物を調理する際にも適した材料だと思われる。アンケートにも「もずくの扱い方、おいしさを感じられた」というような感想が見られた。魚の処理よりも難易度が低く、それでいて海を感じることでできるもずくは、調理初心者が海産物に親しみを持てるきっかけになれた。



講師である地元漁協組合長さんには、もずくの洗浄方法だけではなく、どこで購入できるのかや、もずく加工処理場（工場）の見学実施の紹介なども話していただいた。もずくの生産や消費の多い沖縄県であるが、他の海藻の人気も根強い。もずくは酢の物やてんぷらで食されることが多いが、酢の物は苦手意識を持つ子も存在し、てんぷらは気軽に作ることができない。味噌汁やひらやーちーは、今回参加してくれたよう小学生にも手を出しやすいレシピとなっている。そのため、家庭で家族につくったり、自分で食べたい時や保護者のお手伝いなどで作ったりすることで、そのおいしさや扱いを参加者自身で広めることができる。参加者が各家庭でもずくという海産物を使う実践に移ることで、もずく及びそれが大量に生産されるうるま市の海の魅力が、もっと深く認知されていけたらと期待したい。

【参加者の声】

- もずくの生産過程がわかった。日本一を死守してほしい。他の料理も知りたい。
- もずくやその他おいしいものを人間に与えてくれる海を守っていくべきだと思った。
- もずくの育て方で、海の深いところで雑草を取ったり作業しているのが面白かった。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。

【事業全体のまとめ】

サポートに参加させてもらったことで、図録を作成することができた。もずくの養殖過程と、もずくの持つ特徴・うるま市の海の特徴を紹介し、もずく養殖だけではなくもずくが育ちやすい海の条件も知ってもらえる形をとることができた。また、部数を多く用意することも可能になり、より多くの人、特に来館した市内小学生や団体にも十分に配布できている。うるま市では、市内の小学生が地域の産業について学ぶ授業がある。そのため、市内小学生が資料館に来館した際には、授業につながる興味を引くきっかけになれた。見学者アンケートには「もずくが育つ海をこれからも守らないといけないと思った」や「豊かな海から得られる恩恵」など、海そのものを意識し、未来の海を考えた意見が多く見られた。ほかにも「漁師さんたちの試行錯誤や努力をはじめて知った」、「もずくが環境問題の解決にも関わっているのをはじめて知った」等、新しい発見を提供することもできたのではないだろうか。また、アンケート以外にも、もずくてんぷらを食べることのできる場所を聞かれたこともあり、沖縄が誇る海産物の認知にもつながったと期待できる。

3. 主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 勝連漁業協同組合	取材協力、資料提供、付帯事業の講師依頼・材料購入
2. 与那城漁業協同組合	取材協力
3. うるま市農林水産部生産振興課	資料提供
4. 公益財団法人日本健康・栄養食品協会（JHFA）	資料提供
5. TOPPAN デジタル株式会社	資料提供
6. 農林水産省大臣官房統計部生産流通消費統計課 漁業生産統計班	資料提供

4. 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 琉球新報	モズク料理で海の産業に愛着、2025年12月10日
2. RBC 琉球放送	モズク料理教室、2025年11月21日
3.	
4.	
5.	

以上