

沖縄県健康産業協会 会報

平成28年新春講演会 「中国人観光客 爆買い歓迎セミナー」及び 新年会の開催報告

新春講演会を平成二十八年一月十五日(金)に開催した。年々沖縄を訪れる外国人観光客は増加傾向にあるため中国人観光客が沖縄へ来る目的と特徴を学び、沖縄産の健康食品・化粧品の魅力の伝え方を考え売上増加を目指し、林玲(りんれい)氏(中小企業基盤整備機構 国際化支援 海外開拓支援アドバイザー)に講演頂いた。参加者から「店頭の商品を並べる場合のPOP表示や好まれる



特別講演会講師
 林玲氏



新春講演会を平成二十八年一月十五日(金)に開催した。年々沖縄を訪れる外国人観光客は増加傾向にあるため中国人観光客が沖縄へ来る目的と特徴を学び、沖縄産の健康食品・化粧品の魅力の伝え方を考え売上増加を目指し、林玲(りんれい)氏(中小企業基盤整備機構 国際化支援 海外開拓支援アドバイザー)に講演頂いた。参加者から「店頭の商品を並べる場合のPOP表示や好まれる

るのパッケージ例の紹介もあつたので自社でも対応を検討したい」と好評の声を頂いた。新年会は、会員企業のほか、関係機関並びに講演会を共催いただいた中小機構沖縄の関係者の参加もあつた。会員企業・業界の更なる発展を願い交流を深めた。

「抗酸化」とは?

有限会社 開発屋でいきたん 代表取締役 照屋隆司

(日本臨床栄養協会認定 NR・サプリメントアドバイザー)

酸化とは原理的にはある原子が電子を奪われることです。それによつて物質の分子構造や性質が変化します。そして酸化反応を起す物質の中には、フリーラジカルと呼ばれる状態にある分子が存在します。活性酸素はその一つです。フリーラジカル化した物質は反応性が強く、相手にフリーラジカルを引き渡すことにより連鎖的な酸化反応を起こします。

酸化反応がエネルギーを生産や恒常性の維持、生体防御のために都合よく起こる分にはいいのですが、外部からの刺激や加齢・老化によつてフリーラジカルが必要以上に体内に作りだされると、複雑でデリケートな高分子で構成される細胞や遺伝子を傷つけ、様々な病気の原因を作つてしまふのです。

人は細胞や遺伝子の再生産や修復機能を保持していますし、フリーラジカルを消去する機能も持っています。加齢によりこうした維持機能が衰えてくるといわれます。そこで、食事として外部から抗酸化物質を摂取することで他の生物も自身を守るために抗酸化物質を作り出します。その典型的な例が色素などを含む植物化学物質(フィトケミカル)です。フリーラジカルは様々な化学的環境で様々な物質を攻撃しますので、抗酸化物質も様々なものをバランスよく摂取することが大切だと言われています。

健康食品産業振興に向けた県の取組について

県では昨年度「沖縄機能性食品推進モデル事業」を実施し、県産健康食品総体でのブランド強化・確立を図り販路拡大に繋げるための、ブランド力強化戦略の検討を行いました。また、業界団体が窓口となり産業支援機関や研究機関と連携し戦略を推進する体制や、具体的なプロモーション活動を通じた効果的なブランド構築・発信手法についても検討しました。

ブランド力強化戦略として、食品としての安全性に加え、効果・効能など保健機能の有効性と、自然・歴史・文化など、「沖縄」のストーリー性を併せ持つ優れた健康食品を目指すことを取りまとめました。

また、販路拡大の取組として、バイヤー向けの積極的な参画のもと、沖縄地域独自の認証制度

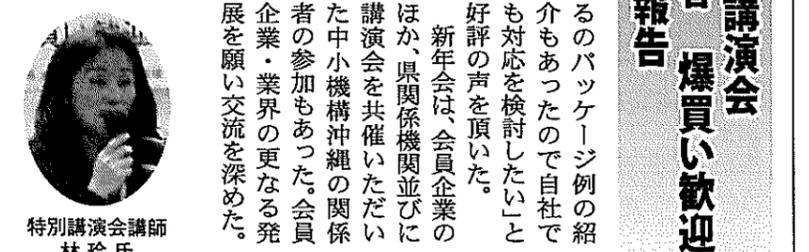
後ますます協議会の役割が重要となります。各会員企業におかれましては、本事業へ積極的に参加していただき、本県健康食品産業の発展に向け御尽力賜りますようお願いいたします。

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

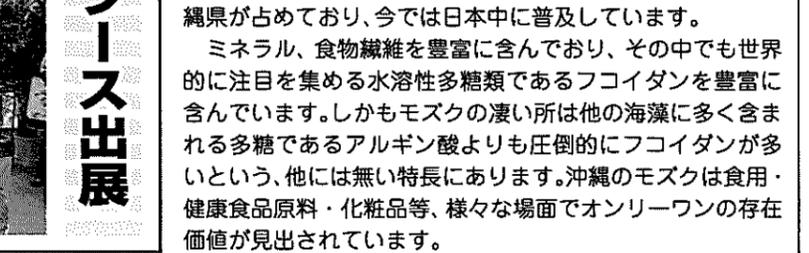
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

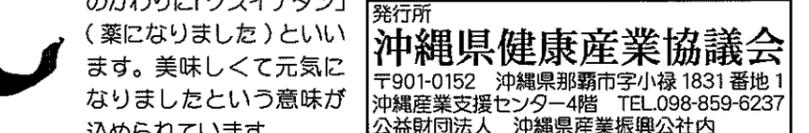
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

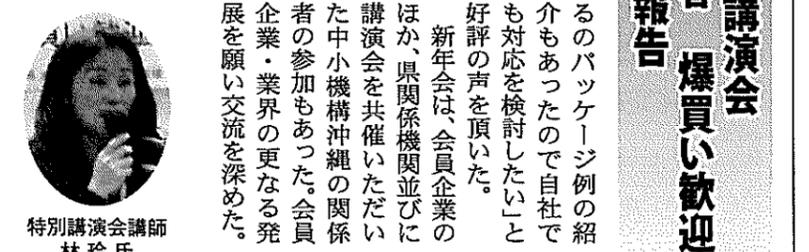


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

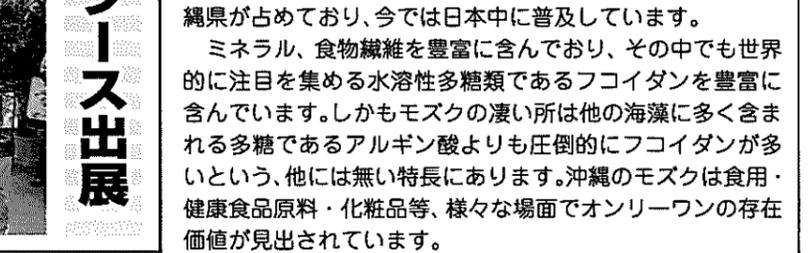
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

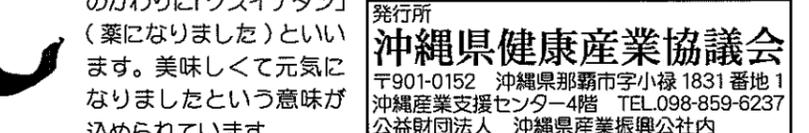
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

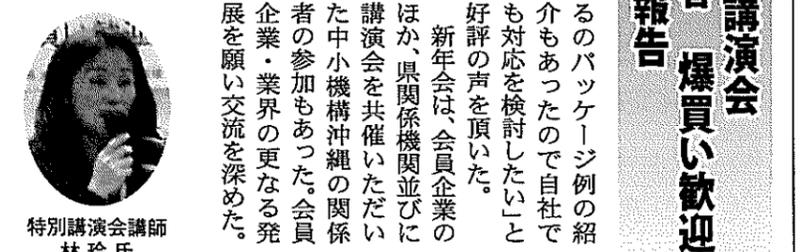


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

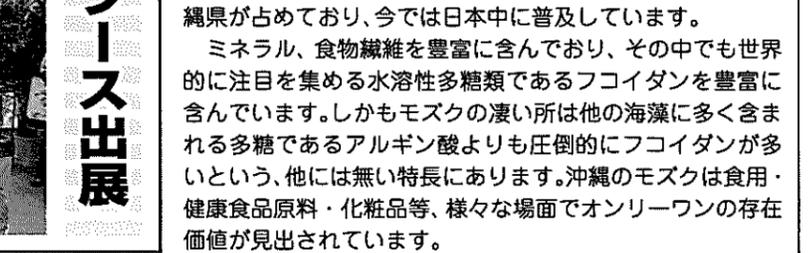
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

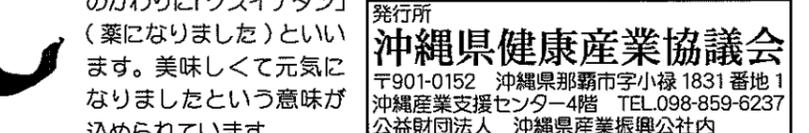
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

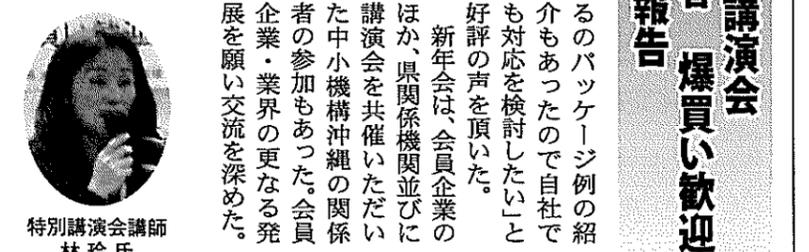


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

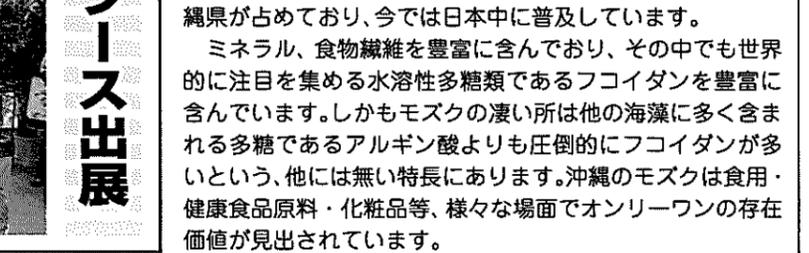
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

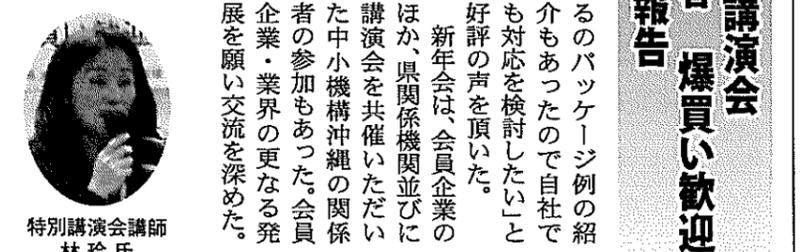


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

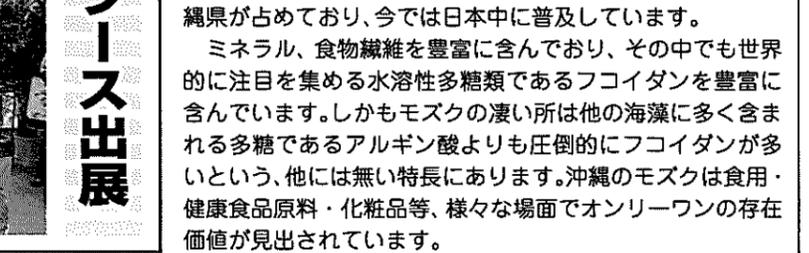
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

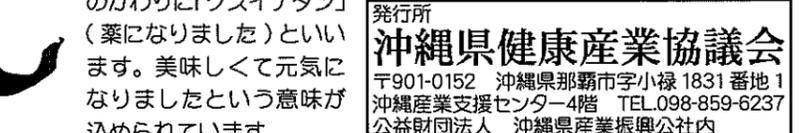
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

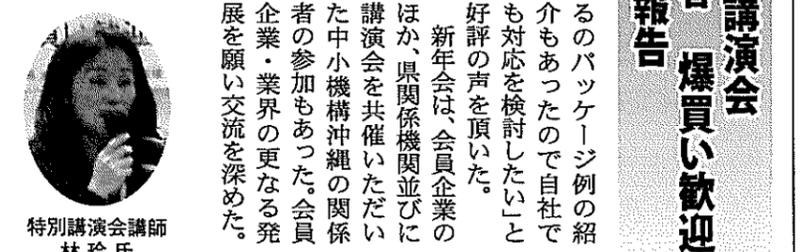


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

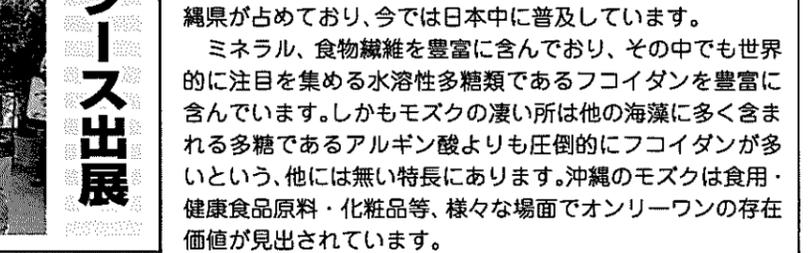
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

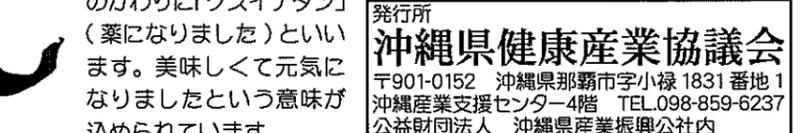
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。

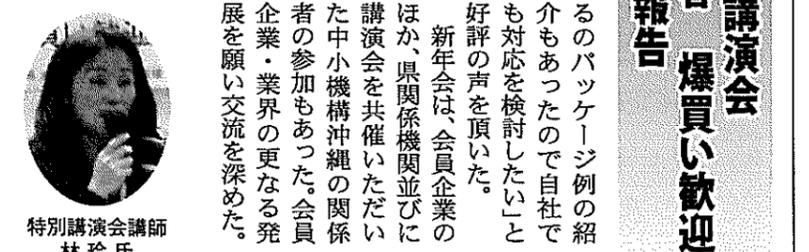


健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の推計金額をまとめた。同調査は平成二十八年一月に会員企業五十八社のうち健康食品の製造・販売を行なっている企業を対象に実施した。推移グラフでは、平成二十六年で91億円となり平成二十五年の97億円を下回っている。出荷額のベースとなる回答データと企業数に違いはあるが年々増



加傾向となっている。アンケートには、県産素材のエビデンスの確保や販路開拓など業界で取り組むことで回復につながるのではないかと要望もあげられている。

沖縄健康・機能性食品バイヤーズカタログ

沖縄県健康産業振興公社では、県外へのPRを積極的に行い、具体的な掲載のメリットをわかりやすく説明し登録商品数の増加を図るとともに、サイトの更なる認知度向上に向けた継続的なプロモーションが必要となります。

健康博覧会2016沖縄ブース出展

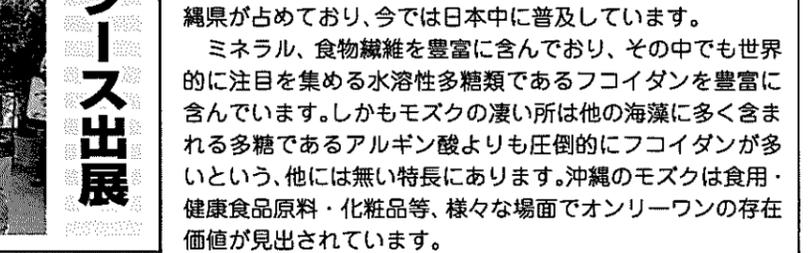
国内最大級の健康産業BtoB商談展示「健康博覧会2016」が、三月十六日から三日間東京ビッグサイト(Webサイト)を紹介して開催し、約三万八千人の来場があった。県内企業八社と沖縄機能性食品推進モデル事業が沖縄ブースを設け合同出展した。沖縄機能性食品推進モデル事業のブースでは、会員企業の商品が得られた。

沖縄の素材紹介 スヌイ

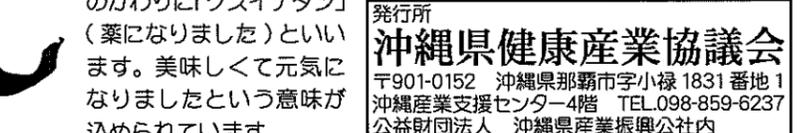
美ら海からの賜り物、オンリーワンの沖縄素材!
 学名: Cladosiphon okamuranus Tokida
 和名: オキナワモズク(太もずく)

沖縄が日本のみならず世界的にも圧倒的なシェアを誇る水産物がオキナワモズクです。オキナワモズクはナガマツモ目に属する褐藻で琉球列島の特産種です。沖縄では古くから食経験がありますが、養殖が確立する以前は限られた地域と時期しか流通できなかったため、貴重な食材でした。1970年代から養殖技術が開発され現在では年間1.5万t~2万tが養殖されています。全国生産量の9割以上を沖縄県が占めており、今では日本中に普及しています。

ミネラル、食物繊維を豊富に含んでおり、中でも世界的に注目を集める水溶性多糖類であるフコイタンを豊富に含んでいます。しかもモズクの濃い所は他の海藻に多く含まれる多糖であるアルギン酸よりも圧倒的にフコイタンが多いという、他には無い特長にあります。沖縄のモズクは食用・健康食品原料・化粧品等、様々な場面でオンリーワンの存在価値が見出されています。



健康博覧会2016沖縄ブース出展の様子



健康食品産業実態調査結果

当協議会では、平成十四年から平成二十六年の健康食品の出荷額の