



PRESS RELEASE

学長記者懇談会資料

琉球大学生協で琉大ミーバイ®を使用した定食メニューが期間限定で提供開始

JST「共創の場形成支援プログラム」(COI-NEXT)の本格型に採択された、本学の産学官連携研究プロジェクトの一環として陸上養殖で育てた高級魚のヤイトハタ「琉大ミーバイ」(登録商標第 6502402 号)を使用した 2 種類のメニュー(煮つけ・バター焼き)が琉球大学生協にて期間限定で提供が開始されます。

1、琉大ミーバイ定食について

琉大ミーバイ定食を琉球大学生協で夏休み前の 7 月に提供を開始します。琉球大学の学生や教職員に琉大ミーバイ®を食べて元気になってもらいたいという思いが込められた特別応援メニューです。

【メニュー】

- ・煮つけ・バター焼きの 2 種類。琉大ミーバイ® 100 グラム。
- ・琉大ミーバイ定食：味噌汁、ごはん、小鉢付き。

【価格】850 円

【実施日】2022 年 7 月 7 日

【提供内容】

- ・1 日限定 100 食 (2 種類を各 50 食ずつ) * 中央食堂にて提供。

2、琉大ミーバイ®について

琉大ミーバイ®は中城村養殖技術研究センター (NAICe) で琉球大学の技術によって陸上養殖されたヤイトハタです(図 1)。研究プロジェクトの一環として生産された琉大ミーバイ®は県内のホテルで提供されたりスーパーでも販売されています。琉大ミーバイ®は琉球大学の登録商標です(登録商標第 6502402 号)。



図 1 NAICe にて生産された琉大ミーバイ®



PRESS RELEASE

3、研究プロジェクトについて

プロジェクト名：「資源循環型共生社会実現に向けた農水一体型サステイナブル陸上養殖のグローバル拠点」

プロジェクトリーダー：竹村明洋（理学部 教授）

副プロジェクトリーダー：羽賀史浩（共創拠点運営部門 特命教授）

拠点の全体管理を担う組織の代表：木暮一啓（研究推進機構長（理事・副学長））

参画機関：沖縄工業高等専門学校、水産大学校、東京海洋大学、長浜バイオ大学、福井大学、はこだて未来大学、大阪工業大学、オリオンビール株式会社、株式会社メイキット、株式会社マチス教育システム、共和化工株式会社、沖縄セルラー電話株式会社、国際協力機構、沖縄県栽培漁業センター、中城村

今回の琉大ミーバイ定食の実施は、研究成果の出口戦略におけるマーケティングリサーチとして、アンケートも実施予定です。スマホ QR コードでの読み取りアンケートを準備中。学生さん、教職員のみなさまの声をお聞かせいただく機会として活用する。

【参考プレスリリース】

（1）琉球大学：JST 共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)の本格型（最大 10 年間、3.2 億円／年度）に本学の学際的チームと県内外の 15 機関の合同チームが採択され、資源循環型共生社会実現に向けた農水一体型サステイナブル陸上養殖プロジェクトを本格開始

<https://www.u-ryukyu.ac.jp/news/31837/>

（2）オリオンビール株式会社：琉球大学×オリオンビール株式会社 陸上養殖 「琉大ミーバイ」レシピお披露目会の開催について

<https://www.orionbeer.co.jp/utility/history/h2021/1210.html>

（3）イオン琉球：農水一体型サステイナブル陸上養殖で育てた「琉大ミーバイ」 3 月 5 日よりイオンで発売！

<https://www.aeon-ryukyu.jp/about/news/2022/03/120729/>

【問い合わせ先】

琉球大学 研究推進機構 共創拠点運営部門 特命助教 福永 耕大

TEL: 098-895-9177

E-mail: h217161@cs.u-ryukyu.ac.jp

琉球大学 JST 共創の場「サステイナブル陸上養殖のグローバル拠点」事務局（共創拠点係）

TEL: 098-895-8932

E-mail: coi-next@acs.u-ryukyu.ac.jp