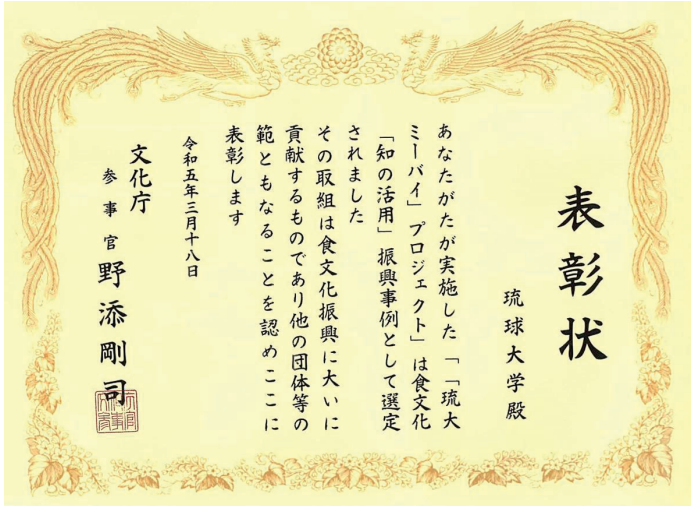


2023年3月18日（土）東京・品川にて、理学部竹村明洋教授がプロジェクトリーダーを務める、JST共創の場形成プログラム（共創分野：本格型）プロジェクト「資源循環型共生社会実現に向けた農水一体型サステナブル陸上養殖グローバル拠点」において、食とエネルギー問題の課題解決へ向けた陸上養殖システムの構築を研究しながら、生産物の琉大ミーバイ®の養殖技術研究から食品メニュー開発、商標知財活動など、**学術的な研究と食文化に関する現場（生産、食品加工、流通、飲食サービス、観光、食育、地域振興等）が密に連携して食文化の振興に向けて取り組んでいるプロジェクトとして、優良事例として表彰されました。**



写真説明  
上：表彰状と竹村PL  
下左：授与の様子  
下中：受賞者集合写真（25団体）  
下右：和田委員、竹村PL、羽賀副PL

**文化庁 食文化「知の活用」**とは、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を生み出していく社会を形成していくことを目指した文化庁による取り組みです。この取り組みでは、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集しています。優れた事例は、交流会、ウェブサイト等を通じて広く紹介されます。



文化庁  
食文化の成長には「知」の連携が欠かせない  
**食文化「知の活用」振興事例**  
「知」と連携した食文化振興の取組を募集します。

文化庁では、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を生み出していく社会を形成していくことを目指しています。この取組、試行的に、研究と現場が緊密に連携して食文化の振興に向けた取組を生み出していくことを目指しています。本取組では、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。優れた事例は、交流会、ウェブサイト等を通じて広く紹介されます。

**対象事例** 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場、食文化に関する現場（生産、食品加工、流通、飲食サービス、観光、食育、地域振興等）が緊密に連携した事例  
食文化に関する現場の振興、知の活用、食文化に関する学術的な研究に活かした事例

**応募期間** 令和5年2月17日（金）まで

**応募者** 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が連携した取組を行う全て関係者が対象となります（個人、学校、研究機関、企業、非営利法人、地方自治体等）

**応募方法** 下記ウェブサイトにて応募要項を確認の上応募してください  
<https://www.fc-chinokatsuyo.bunka.go.jp/>

▶▶▶ 応募事例イメージ（例）

- 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を生み出していく社会を形成していくことを目指しています。
- 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。
- 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。
- 食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。

募集及び審査要項  
募集要項は募集要項書に記載されています。募集要項は以下の通りです。  
募集要項に関するお問い合わせは、募集要項に記載の問い合わせ先へお問い合わせください。  
食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。  
食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。  
食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集します。

お問い合わせ | 文化庁 食文化「知の活用」振興事務局 株式会社 文化科学研究所 前橋 群馬 群馬  
fc\_chinokatsuyo@bunka.go.jp | 03-5554-6180（平日10時～17時）

### 事例概要

「琉大ミーバイ（りゅうだいみーばい）」は、琉球大学の技術を取り入れた陸上養殖施設や同大学の研究成果に基づいて生産されるヤイトハタ（沖縄方言：アーラミーバイ）に付す名称である。学生や若手研究者が主体となって産官学が協力し、消費者の立場に立った製品を開発・提供している。本プロジェクトの達成目標は、サンゴ礁の生物多様性を守りつつ沖縄の水産業を活性化することと沖縄の食文化の意義や奥深さを県内外、さらには海外に広めることである。

### 研究の内容

琉球大学の研究成果（環境を利用した成長の極大化、魚粉に頼らない残渣利用の飼料の開発等）を取り入れて生産された魚をつかった商品を、学生や地元企業と連携して販売している。特に、沖縄の食文化を意識した製品とし、県内外に沖縄の食文化を発信することも視野に入れ、様々な媒体での広報活動を行っている。

### 今後の展開（食文化振興への活用の仕方等）

「琉大ミーバイ」を取り入れた沖縄料理に関連する商品を今後も開発し、沖縄の食文化の振興とその発信、そしてそれを支える水産業の活性化を進める。



<事業名>

「琉大ミーバイ」プロジェクト

<応募主体名>

琉球大学

<共同応募主体名>

株式会社メイキット、オリオンビール株式会社、株式会社楽  
 フードサービス、中城村、中城村養殖技術研究センター



お寿司・お刺身



冷凍食品



レトルト商品



大学食堂のメニュー



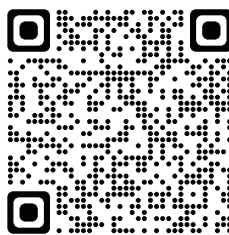
プロジェクト名：JST共創の場形成プログラム（共創分野：本格型）  
「資源循環型共生社会実現に向けた農水一体型サステイナブル陸上養殖のグローバル拠点」

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、沖縄科学技術大学院大学、一般財団法人沖縄ITイノベーション戦略センター

【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  
TEL: 098-895-9177  
E-mail: h217161@cs.u-ryukyu.ac.jp

公式HPはこちらから→  
<https://coinext2.skr.u-ryukyu.ac.jp/>





## PRESS RELEASE

学長記者懇談会資料 2023.3.29 (金)

### 「琉大ミーバイ®」が文化庁 食文化「知の活用」振興事例として顕彰されました

表彰式：2023年3月18日(土) 東京・品川フロントビル会議室

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ヤイトハタ「琉大ミーバイ®」(登録商標第 6502402 号)の取り組みが、食文化の振興に向けた優れた取り組みであると評価され、文化庁 食文化「知の活用」振興事例として顕彰されました。

#### 1、文化庁 食文化「知の活用」の説明

文化庁 食文化「知の活用」とは、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を生み出していく社会を形成していくことを目指した文化庁による取り組みです。この取り組みでは、食文化に関する学術的な研究と食文化に関する現場が緊密に連携し、食文化の振興に向けた優れた取組を行う事例を募集しています。優れた事例は、交流会、ウェブサイト等を通じて広く紹介されます。

#### 2、賞の内容について

琉大ミーバイ®は中城村養殖技術研究センター (NAICe) で琉球大学の技術を入れ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やスーパーでの販売を行っている他、本学の学食のメニューや、中城村のふるさと納税の返礼品として展開されています。このような、**本学の産学官連携研究プロジェクトによる取り組みが、食文化の振興に向けた優れた事例であると評価を受け、この度の受賞に至りました。**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)。

<事業名>

「琉大ミーバイ」プロジェクト

<応募主体名>

琉球大学

<共同応募主体名>

株式会社メイキット、オリオンビール株式会社、株式会社楽フードサービス、中城村、中城村養殖技術研究センター

※ 3月18日(土)に東京都にて表彰式が行われ、プロジェクトリーダーの竹村明洋(理学部 教授)と、副プロジェクトリーダーの羽賀史浩(共創拠点運営部門 特命教授)が出席し表彰されました。



## PRESS RELEASE



図1 NAICeにて生産された琉大ミーバイ®

### 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、沖縄科学技術大学院大学、一般財団法人沖縄 IT イノベーション戦略センター

#### 【参考プレスリリース】

(1) 文化庁：食文化「知の活用」振興事例

<https://www.fc-chinokatsuyo.bunka.go.jp/pdf/leaflet.pdf>

(2) 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/>

(3) 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>



## PRESS RELEASE

---

(4) イオン琉球：農水一体型サステ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/>

(5) ふるさとチョイス：中城村 琉大ミーバイじゅーしいの素とミーバイ汁のセット

<https://www.furusato-tax.jp/product/detail/47328/5658338>

### 【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

TEL: 098-895-9177

E-mail: [h217161@cs.u-ryukyu.ac.jp](mailto:h217161@cs.u-ryukyu.ac.jp)

## 本日の参加者

	事例名	参加者	
1	酒蔵がある街へ！函館に54年ぶりの酒蔵誕生への産学連携	函館工業高等専門学校 副校長/物質環境工学科教授 小林淳哉様	
2	「粘る海藻王国あきた」におけるギバサ（アカモク）漁業と加工技術、食文化を守る取組	ギバサ研究会 会長 夏井勝博様	秋田県水産振興センター 副主幹 甲本亮太様（ご家族同伴：甲本花野子様）
3	鶴岡ふうどガイド	（一社）DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー 事業グループ 中野律様	鶴岡食文化創造都市推進協議会 事務局長 三浦裕美様
4	山形在来作物研究会20年の活動	山形在来作物研究会会長、山形大学農学部教授 江頭宏昌様	
5	未来型"結"モデルを活用した関係・交流人口の創出による郷土保全・継承	福島県西会津町 地域おこし協力隊長 谷川幸志様	福島県西会津町 岩橋義平様（竹酢米生産者、西会津町集落支援員、奥川・中町集落区長）、武蔵野大学アントレプレナーシップ学部 櫻井航介様
6	「孀恋くろこ」の継承事業	孀恋村くろこ保存会 事務局長 土屋茂次様	孀恋村くろこ保存会 宮崎貴様
7	学校・家庭・地域と連携を深めて推進する「牛島小学校のつながる食育」	埼玉県春日部市立牛島小学校 栄養教諭 横川一美様	
8	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究	（一社）日本調理科学会会長 綾部園子様	家庭料理研究委員会委員長 平尾 和子様
9	日本の家庭料理に学ぶ、持続可能な食生活 ～残りご飯の再調理～	大妻女子大学 家政学部 食物学科・専任・准教授 玉木有子様	大妻女子大学 家政学部・食物学科 4年次生 小澤英恵様
10	Nishiogiology/西荻町学	【オンライン参加】上智大学国際教養学部 教授ファーラー・ジェームス様	編集・日本語サポーター・日本語教師 木村史子様
11	変革的海洋科学の研究に基づく持続可能な水産物の生産、流通及び消費促進にかかる社会変容の取組み	（一社）セイラーズフォーザシー日本支局 理事長 井植美奈子様	（一社）セイラーズフォーザシー日本支局 特別顧問 角南篤様
12	小浜市の食のまちづくり ～御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館の取組みを例に～	御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館 館長 中田典子様	
13	食と農の文化伝承事業	かけはしの会 会長 鎌田美和子様	かけはしの会 副会長 小松たつ子様、千曲市経済部農林課主事 唐沢清雅様
14	食文化の継承に向けた「岐阜の鵜匠家に伝わる鮎鮓（鮎なれずし）」の伝統的製法の科学的アプローチ	岐阜市立女子短期大学 准教授 堀 光代様	
15	脂の乗りを見える化してブランド化「答志島トロさわら」	鳥羽磯部漁業協同組合 総務指導課 久保田正志様	東京海洋大学 准教授 松井隆宏様
16	琵琶湖特産種ニゴロブナの資源回復と鮎ずし製造技術の伝承	滋賀県農政水産部 水産課長 山田源太様	滋賀県農政水産部水産課 参事 酒井明久様
17	食文化100年継承・鉄板会議	（一社）日本コナモン協会 東京事務局長 田中克彦様	（一社）日本コナモン協会 理事 加藤桃様

## 本日の参加者

	事例名	参加者	
18	日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ家庭料理」研究における研究者と和歌山県の振興局および食育活動グループとの官民学連携	大阪夕陽丘学園短期大学 名誉教授 青山佐喜子様	園田学園女子大学 教授 三浦加代子様
19	山口大学教育学部・附属小中学校歴史給食プロジェクト	山口大学教育学部 准教授 森永八江様	【オンライン参加】山口大学地域未来創生センター 特命教授 五島淑子様 山口大学教育学部 准教授 柴田勝様
20	石鎚黒茶製造技術の調査及び報告書公開	西条市教育委員会社会教育課 主任 岩崎晃彦様	
21	高知県東部の香酸柑橘類の現状調査と講演会の実施	ひがしこうち香酸柑橘類研究会・北川村「モネの庭」マルモッタン庭園 管理責任者 シュバリエ 川上 裕様	家政学会 食文化研究部会 百田美知様
22	一里四方の食文化の聞き取りから鹿児島島の食文化継承事業へ	NPO法人霧島食育研究会 理事長 千葉しのぶ様	
23	次世代の海を守り漁業後継者を確保するための、産学官による未利用深海魚を用いた食文化の創成	鹿児島大学水産学部 教授 大富潤様	東京家政学院大学 准教授 大富あき子様
24	鹿児島県立福山高校「福山みらい創業塾」	慶応義塾大学SFC研究所 上席所員 折田真一様	
25	「琉大ミーバイ」プロジェクト	琉球大学理学部 教授 竹村明洋様	琉球大学 研究推進機構共創拠点運営部門 特命教授 羽賀史浩様