

すてきなすてきな魔法のような話です。地球上のCO2を吸収して酸素を放出し、魚が産卵する場所を提供してくれる大事な海藻を食い荒らし、海の砂漠化の元凶の一つとされるムラサキウニが、きれいな海水と特製のえさで畜養すると、なんと2か月後には身がぎっしり詰まった極上の高級食材へと変身するのです。

これまでムラサキウニといえば、県や市がお金をかけて廃棄するしかない、ただ藻場を食い荒らす「海の厄介者」でしかありませんでした。ところが、先日4月23日、国東町富来の港近くにある倉庫を改装した、ムラサキウニを極上の食材に生まれ変わらせるための畜養施設が誕生したのです。施設の竣工落成式では、主催者である株式会社大分うにファームの栗林社長はじめ多くの関係者が出席しました。この畜養施設は、ノルウェー国立水産研究所の研究を元に、ウニノミクス株式会社（ウニノミクス）が設立した「ウニノミクス」の「ウニノミクス」と呼ばれる有機質の高級食材へと畜養する技術を用いて建設されました。

1階には、この施設の心臓部分である海水を浄化する装置が置かれています。畜養で使

市長室からこんにちは

市長日記

『ウニの誕生』

国東市長 三河 明史

用した海水をこの装置に集めて浄化したのち、2階の畜養水槽に戻して再利用する閉鎖循環方式を採用しており、汚れた水が施設の外に出ることはないそうです。2階部分には、ウニノミクス社が独自開発したウニ専用の上畜養施設「レースウェイ」水槽システムが設置されています。84もの箱形に分かれた水槽では、水質と水温などを最適な状態に維持してウニの生育に理想的な環境をつくり、ホルモン剤や抗生物質などを一切使用していない、昆布のうま味成分を主とした独自開発のえさを与えることで、約2か月で身の詰まったウニに成長するそうです。

今回の取り組みが軌道に乗れば、ウニがいなくなると藻場や海の生態系が回復し、CO2の吸収量と酸素の放出量の増加で地球温暖化の防止につながるだけでなく、厄介者を市の新たな特産品に変え、さらには地域経済の活性化や水産業の振興に貢献するなど、まさに一石何鳥もの大きな成果が期待できます。

ウニノミクス社のこの技術の情報を耳にするや、ただちに直接交渉に乗りだした大分うにファーム社の栗林社長は、リスクを恐れず新事業に挑戦した、正に「ファーストベンギン」なのです。今回の竣工に結びつけた社長の決断力と行動力に心から拍手を送りたいと思います。両社はすでに2017年から研究や旅館などで高く評価されているそうです。

これで国東は、またひとつ大きな「高級食材」を手に入れました。くにさきウニは、くにさきオイスターと並んで、国東の力強い振興の旗頭になることでしょう。

健康づくりを応援

くにさき国保 だより

【問合せ】市民健康課 国保年金係 ☎72-5166

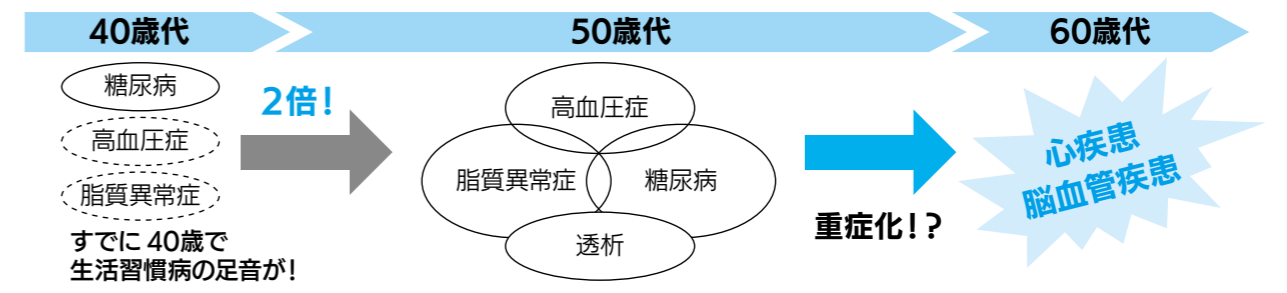
保健師 井原 真樹子

健診会場でお待ちしています

40歳は健康の節目!? 若い時期から自分の健康状態を知ろう

～国東市国保第2期データヘルス計画中間評価から～

令和元年度の市の国保加入者のうち、2人に1人が生活習慣病にかかっているという結果がでました。では、どの年代から生活習慣病になっている人が多いのでしょうか?令和元年度の年代別の医療費や、生活習慣病の人の割合から、以下の状況が分かってきました。



40歳代では糖尿病が目立ちますが、50歳代になると糖尿病に加え、高血圧症、脂質異常症の人が増加し、その割合は40歳代と比べて2倍に増えています。さらに、60歳代になると生活習慣病が重症化したと考えられる、心疾患、脳血管疾患の割合が増えています。こういった状況から、40歳よりも前から生活習慣病にならないように気を付けることが必要です。まずは、年に1回健診を受けて自分の今の健康状態を知ることから始めましょう。

令和3年度 健診のご案内

国保発

野菜モリモリ350/健康応援レシピ

～野菜プラス1皿～

いんげんのヨーグルト和え



【1人当たり】
エネルギー 75kcal
野菜使用量 75g
食塩相当量 0.5g

- 材料 (2人分)
- いんげん …… 10本
 - パプリカ …… 1/2個
 - エリンギ …… 1/2本
 - 塩 …… ひとつまみ
- A
- プレーンヨーグルト …… 大さじ1
 - マヨネーズ …… 大さじ1
 - にんにく(チューブ入り) …… 2cm程度
 - ブラックペッパー …… 少々

いんげんに多く含まれるβ-カロテンは、がん予防や免疫力の強化に役立つビタミンです。油と一緒に食べることで吸収がよくなるので、今回はマヨネーズを利用しました。

6月CATV出演者 武蔵町内田 有次 昭二 さん

思ったよりも簡単でした。これから料理に挑戦しようかと思っています。

- 作り方
- ①筋を取ったいんげんを4～5cmの長さに切る。パプリカはいんげんと同じくらいの長さに合わせて切り、食べやすい大きさに切る。エリンギもパプリカと同様に切る。
 - ②鍋に湯を沸かし、塩を入れて①をゆでる。ゆであがったらザルにとり水で冷やし、よく水気を切ってボウルに移す。
 - ③Aを混ぜ合わせて②に加えてよくあえ、器に盛って完成。

副市長の市政コラム

種もまく

スペースポート

先般、宇宙飛行士の山崎直子さんが代表を務めるスペースポートジャパン*の理事が来庁され、宇宙港(スペースポート)に関する意見交換を行いました。宇宙港に選ばれた大分空港での衛星打ち上げ事業について、地元国東市の事業への期待、地域の現状とその課題解決にどうつなげることができるかを議論しました。地元国東市として期待するところは、大きく、次の3点です。

- ①宇宙産業関連企業の進出と雇用、②技術者や関係者の移住と定住、③宇宙港をきっかけとした観光面での誘客。

国東の地が、天文学者でもあった三浦梅園、麻田剛立とともに世界に認知され、スペースポートシティとして市民の多くの希望と期待に叶うことを願うばかりです。(国東市副市長 吉水 良伸)

*スペースポートジャパン：日本に複数のスペースポートを開港することを目的として、広く日本の航空宇宙関連産業を振興する一般社団法人。



▲スペースポート関係者と活発な意見交換が行われた。