



その3

農林水産部

「うちなみにくすいむん」

沖縄の食材を語る会についで

ショーンが行われ、機能性の高い食材への関心を深めました。

試食会では、冒頭、沖縄県農林水産部長、沖縄ハーバービューホテル副総支配人より挨拶、沖縄県農業試験場長より趣旨の紹介が行われました。

和やかな雰囲気で終了しました。
沖縄県の全面的な支援を受け開催されたこの会は、ホテル関係者などにも沖縄の農産物の機能性を

再認識していただくとともに、沖縄県や九州沖縄農業研究センターの研究成果等を広く情報発信することとなりました。

メニューは、機能性に富んだ沖縄県の食材をふんだんにとり入れた和洋折衷のフルコースで、食後にはシェフを交えて料理の苦労談、沖縄の食材等について懇談を行い、農業技術研究機構西南地域研究担当理事の閉会の挨拶により



沖縄は言うまでもなく長寿の島として知られているところですが、その要因の一つとして、栄養バランスのとれた伝統的な食生活が注目を集めています。一方、沖縄県農業試験場及び九州沖縄農業研究センターが連携して実施している研究では、食生活のバランスのみならず、沖縄県産の食材そのものに人間の体に良い「機能性」が高いことが科学的に明らかになっています。

また、ホテル・レストランでは、料理の専門家がさまざまな創作料理を研究し、沖縄県民のみならず、沖縄を訪れる方々へおいしいだけでなく体によい食事を提供すべく、日夜腕を振るっています。このようなか、三月一日に沖縄ハーバービューホテルの一流シェフの協力を得て、沖縄の食材の特性を活かした料理の試食会が開催されました。

試食会にあたって、沖縄県農業試験場園芸支場長及び九州沖縄農業研究センター食品機能開発研究室長より、九州沖縄農業研究の成績と食材に関するプレゼンテー

九州沖縄農業研究センター
わが国の農業技術開発における中核機関である農業技術研究機構の一員として、九州沖縄地

域の農業に関わる幅広い分野での試験研究を展開しています。また、昨年十一月から名護市には、「沖縄農業研究官」が駐在しています。