

海藻であるもずくの養殖は、海に潜っての重労働。種付けした網を11月頃から海底に張り、もずくの成長に合わせて移動させながら、翌年4月～6月に収穫します。



沖縄・伊平屋島産
もずく商品の売り上げの一部を
自然環境の保護に役立てる
「美ら島応援もずくプロジェクト」。
もずくをおいしく食べることが、
美しい砂浜や島の人々の
未来につながります。

美ら島応援 もずくプロジェクト

伊平屋島がこの先もずっと、美しい島でありますように

MEL認証を取得！

鳥全体で自然環境保護に取り組んでいることや、持続可能な養殖に取り組んでいることが評価され、伊平屋村漁協のもずく養殖は昨年「MEL養殖認証」を取得。パッケージに認証マークを表示するには、加工を手がける「株」海産物のきむらや」の協力も必要で、島の産地のもずくが混ざらないよう、厳格に管理しています。沖縄県で初めて、またもずくとしても初めてのMEL養殖認証取得となった伊平屋島産もずく商品は、持続可能な原材料を使っている商品シリーズ「コープサステナブル」にも加わりました。組合員の皆さんにも、もずく商品が海の資源の保護につながっていることを、より分かりやすく伝えていきます。

※マリン・エコーベル・ジャパン。日本発の水産エコーベル認証制度で、水産資源や生態系の保全に取り組みの日本の漁業や養殖業を認証するもの。

このマークが目印！



美ら島応援
もずくプロジェクト
対象商品の一例

商品も買い上げ1点につき
1円が寄付されます。



産直 沖縄県伊平屋島産
味付太もずく(土佐酢・米黒酢)、
産直 沖縄県伊平屋島産もずくとおくら・
長芋のとろろスープ など



産直 沖縄県伊平屋島産
味もずく
(米黒酢入り・土佐酢) など



産直 沖縄県伊平屋島産
太もずく

2025年度寄付額 207万2,297円 累計寄付額(15年間) 2,326万2,261円

沖縄の原風景 「美ら島」伊平屋島

どこまでも続く透き通った海、緑濃い山々。沖縄最北端の有人島・伊平屋島は、「沖縄の原風景」と言われるほど豊かな自然が残っている。真っ白な砂浜は、絶滅のおそれがあるウミガメが産卵することも。その豊かな海で養殖するもずくは、島の特産物です。強い太陽の光が透明度の高い海を通して光合成を促進。ヌメリと歯ごたえのある、おいしいもずくが育ちます。

しかし近年、その砂浜に海から大量のプラスチックごみが流れ着いています。ごみがあるとうみガメは砂浜に上陸できず、産卵できません。島にはごみの最終処分施設がなく、フェリーで約80分かかる沖縄本島までごみを運ぶ必要があり、その費用は島にとって大きな負担です。



食べることで 生産者を応援！

コープデリグループでは、約40年にわたり伊平屋島産のもずくを販売。産直産地として親交を深める中でこうした課題を知り、「何かできることはないだろうか」と2010年に始めたのが「美ら島応援もずくプロジェクト」です。伊平屋島産もずく商品のお買い上げ1点につき1円を「コープデリ美ら島応援基金」に寄付。ごみの運搬・処理や砂浜の浄化といった自然環境保護活動などに役立てています。美しい海で育ったおいしいもずくを食べることが、生産者への応援とうみガメを守ることにつながっています。



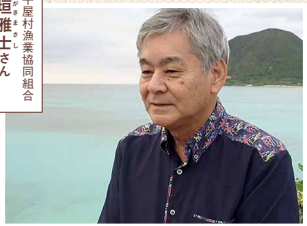
役員員・組合員理事が毎年島を訪問し、海岸清掃を行っています

動画も公開中！



伊平屋村長
真栄田 孝之さん

伊平屋島のもずくをご購入いただき、ありがとうございます。寄せられた寄付金は、島の原風景を守るために大切に使用させていただきます。MEL認証取得で付加価値も上がり、生産者の意識や行動も変わっていくと思います。



伊平屋村漁業協同組合
新垣 雅士さん

MEL認証取得に向け、生産者は毎日、海の上で記録をつけることから始まりました。廃棄する網なども1カ所に集積するなど、認証取得に向けて生産者一丸となって取り組んでいます。生産者の意識も、持続可能なもずくづくりへと変わっています。

コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指しています。



今回の取り組みは、目標12：
つくる責任 つかう責任
につながっています。

