インタビュー

国立大学法人 琉球大学 観光産業科学部 観光科学科
教授 医学博士 荒川 **荒川 雅志** 氏

観光×健康×食で、ウェルネスアイランド沖縄をキーワードは、エビデンスと異業種コラボ

ウェルネスツーリズム研究の第一人者として知られる琉球大学・観光産業科学部の荒川雅志教授。沖縄の地域資源を健康資源として生かすための研究開発に取り組んでいる。同氏に食の観点から沖縄素材の魅力などについて話を聞いた。

―― ウェルネルツーリズムにおける沖縄食材の魅力について

荒川氏　観光産業と健康産業の連携は非常に接点があり、重要だと考えます。亜熱帯に位置し、温暖な気候で自然豊かな沖縄は、観光産業と健康産業が盛んな地域です。近年は、伝統食材を見直そうという動きがみられるなか、医食同源の思想に基づいた伝統的な島野菜や薬草、発酵飲料が“沖縄スーパーフード”として注目されています。県内に多数ある外資系ホテルでもこうした沖縄の伝統食材を利用する動きが出始めています。最近では、ザ・リッツ・カールトンが沖縄伝統食材とウェルネスをスパ融合させたスプラン「ウェルネスデットクス アンド チャージ」の販売を始めました。料理にヘルシーな伝統食材を用いているほか、スパでは海泥・クチャや月桃などを使用しています。旅を通じて、文化を味わい、心と身体の健康状態をリセットしてもらうといったウェルネスツーリズムは、沖縄が先進地になる可能性が十分にあります。健康資源が観光の大きな誘因力なり得ると考えます。

―― 取り組んでいる活動内容について

荒川氏　沖縄におけるウェルネスツーリズムをより発展させるための1つに、食の観点から言えば、エビデンスデータが重要です。「平成28年度沖縄スポーツ関連ビジネスモデル事業」の一環として、サッカー・元日本代表の高原さんが選手兼監督を務める沖縄SV、県内事業者と共同で沖縄の地域資源を活用した商品事業化プロジェクトを行いました。アミノ酸を豊富に含み、疲労回復効果などが期待できる琉球もろみ酢を用いて、スポーツ競技者20人を対象に身体機能向上に関する臨床試験を実施しました。試験デザインは、無作為割付比較試験です。その結果、琉球もろみ酢摂取群は、プラセボ群に比べ、「起床時の疲労回復度」「起床感」「熟眠感」「起床時の体調」などの項目で有意な優位な改善効果が示されました。また、除脂肪体重増加作用を示す傾向もみられました。研究成果は今秋に開催される日本体力医学会大会、日本レジャー・レクリエーション学会で発表します。

また、エビデンスを持つこうした付加価値商材のどう魅力的に発信していくかがやはり重要です。沖縄SVと琉球もろみ酢業界と連携しながら、試験期間（5～8週間）を長くして、スポーツ競技者のパフォーマンス向上におけるエビデンスの検証を行っていきます。そして、飲料やゼリータイプなどの製品開発を進めていく予定です。

今後、沖縄の伝統食材を“次世代の価値提案資源”に変えていくために、異業種分野とのコラボも進めていきたいです。そして新たな産業育成と同時に地方創生につなげていきたいです。

琉球もろみ酢

女性利用が拡大「スーパーフード」「発酵飲料」で新市場

琉球もろみ酢業界では、「発酵飲料」「スーパーフード」を切り口とした販促活動を展開。女性層の獲得につながるなど、新提案の成果が出始めている。また、クエン酸を豊富に含む琉球もろみ酢は、「日常疲労感の軽減」といった機能表示ができる機能性表示食品の商品開発にも期待が高まっている。

市場では、琉球もろみ酢の魅力を新しい形で発信し、新市場の開拓が進む。総合酒類卸の南島酒販と、酒造事業者の崎山酒造、ヘリオス酒造、忠孝酒造の4社では「沖縄スーパーフード協会」の推奨品4アイテムを上市。コンセプトは、“身体の中からキレイと健康を目指す女性を応援する発酵飲料”。パッケージも美と健康意識の高い20～40代女性を意識したデザインに刷新した。県内デパートやスーパーで試飲会などを実施。担当者は「飲みやすいなど試飲女性の反応は良い。発酵飲料なので安心感もあるといった声も目立つ」と話す。今春からはイオン琉球・那覇店のビューティー商材が集まるエリアにスーパーフードコーナーが作られ、琉球もろみ酢も並ぶようになった。琉球もろみ酢の利用は高齢者が比較的多いが、これまでとは異なる新しい顧客獲得につながっている。

琉球もろみ酢事業協同組合では、9月3日を「琉球もろみ酢の日」（クエン酸の語呂合わせ）とし、県内各地で試飲会を実施するほか、自治体や関連団体と連携したウォーキングイベントなどでクエン酸・アミノ酸を豊富に含む琉球もろみ酢を提供している。同組合・石川指導部長は「運動シーンで飲用してもらえば、より体感してもらえるはず。継続的にこうした活動を行っていく」と意気込む。

機能性研究では、琉球大学・観光産業科学部の荒川雅志教授が県内事業者と共同で、スポーツ競技者を対象に琉球もろみ酢の疲労改善効果などにおけるエビデンスの検証を進めている。また、県も琉球もろみ酢に含まれるクエン酸でシステマックレビューを行い、県内事業者が商品開発に活用できるようにサポート。ヘリオス酒造などが機能性表示食品の届出準備を進めている。

琉球もろみ酢は、琉球泡盛蒸留後のもろみを絞ってろ過した清涼飲料水で、沖縄代表する特産品の1つとして知られる。
原料となる泡盛のもろみは米を麹にして水と酵母で発酵させる。米を麹にするために沖縄では黒麹菌を使用する。これは、黒麹菌は気温の高い沖縄でも雑菌の繁殖を抑えるため。また、黒麹菌は発酵の際、多くのクエン酸などを生み出す。この「黒麹の力」によって出来上がった琉球もろみ酢は、天然成分のクエン酸、アミノ酸を豊富に含むのが大きな特長。