2024 年 5 月 15 日

59 種類の栄養素を含む石垣島ユーグレナが日本で初めて給食メニューに導入されました

第二の創業の地・石垣島で「シーパイホイッテマイシャーナリヨー（たくさん食べて大きくなってね）」

株式会社ユーグレナ

株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長：出雲充）は、2024 年 5 月 15 日より、沖縄県石垣市の給食センターが管轄する小中学校 17 校に、日本で初めて※1 石垣島ユーグレナが給食メニューに導入されたことをお知らせします。

※1 有償として



左上・右上・右下：「石垣島ユーグレナ」入りの麺をつかった給食メニュー（美ら豚サラダめん）を食べる児童の様子
左下：栄養士の先生と当社メンバーがメニューと石垣島ユーグレナの説明をしている様子

当社は、石垣島ユーグレナの生産拠点および研究拠点を設けている石垣市において、ネーミングライツの取得や石垣島マラソン協賛などの地域振興※2、食を通じて心もからだも元気にする取り組み「ぬちぐすいプロジェクト」※3、「からだにユーグレナ」のふるさと納税での展開、一般の方向けに八重山殖産※4 の工場見学などを実施しています。

「人と地球を健康にする」ことをパーパスとして掲げる当社にとって、成長期の児童や生徒に必要な栄養をバランス良く取ることができるよう毎日の献立が考えられている給食、かつ、当社の事業全般を支える生産拠点のある石垣市の給食に、栄養面で優れた石垣島ユーグレナを提供することは長年の目標でした。

石垣島ユーグレナは、これまで島内外の飲食店や有名食品メーカーとのコラボレーションを実施してきており、給食に関しても栄養士の方が以前より導入を検討してくださっていましたが、コスト面等で厳しい条件があり、なかなか導入にいたれませんでした。このたび、ふるさと納税の寄付による給食へ

の地元食材の導入補助（学校給食充実支援事業）や、地元の製麺所の協力により、石垣島ユーグレナの給食への導入を石垣市において日本で初めて実現することができました。

※2 「みーふぁいゆー（ありがとう）プロジェクト」と名付けられた取り組みの一環で、「ユーグレナモール」「ユーグレナ離島ターミナル」のネーミングライツを取得しているほか、当社の仲間が出張授業を行う理科実験教室や石垣島マラソンなどに協賛している

※3 石垣島産にこだわり、島内の企業と協業し、島の特産として栄養素が豊富な石垣島ユーグレナを用いたメニューや食品の開発を行っている

※4 2013 年にユーグレナ・グループに参画し、石垣島ユーグレナ、ヤエヤマクロレラおよびその他藻類の生産・加工・販売を行う

今後も石垣島ユーグレナを用いた給食メニューが石垣市給食センターの対象校にて提供される予定です。

■「ユーグレナクロレラ麺」の石垣市給食センターメニュー導入について

今回、石垣市の給食に導入されたのは、石垣島ユーグレナとヤエヤマクロレラ※5 粉末が練りこまれた「ユーグレナクロレラ麺」です。

・メニュー　「美ら豚サラダめん」
・製造所　荷川取食品（沖縄県石垣市）
・導入日　2024 年 5 月 15 日
・導入数量　5,300 食分
・対象校　石垣市給食センターが給食を提供している小中学校 17 校

※5 石垣島の亜熱帯気候のもとで生産されている淡水に自生する単細胞緑藻類の一種。葉緑素の高い含有量とバランスの良い栄養分が特徴で、世界 30 か国で愛用されているほか、石垣島ユーグレナとともに「ASC-MSC 海藻（藻類）認証」を世界で初めて取得している



左：ユーグレナクロレラ麺のメニュー「美ら豚サラダめん」イメージ、右：ユーグレナクロレラ麺イメージ

当社は、食を通じて人々を健康にするため、今後も、石垣島を中心に沖縄のさらなる地域振興に資するよう、石垣市や地元の企業と協業していきます。

■石垣島ユーグレナとは

自然豊かな石垣島で育った「石垣島ユーグレナ」は藻の仲間で、人間が必要とする豊富な 59 種の栄養素（ビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、オレイン酸などの不飽和脂肪酸、希少成分パラミロン※6 な

ど）を含み、細胞壁が無いため栄養素を消化吸収しやすい特長があります。また、環境的要素に配慮した責任ある方法で育てられていることが認められ、「ASC-MSC 海藻（藻類）認証」を世界で初めて取得しています※7。

※6 β-1,3-グルカンと呼ばれる食物繊維の一種で、ユーグレナが生成する希少成分

※7 2019 年 1 月 23 日ニュースリリース「世界初となる ASC-MSC 海藻（藻類）認証を微細藻類ユーグレナとクロレラが取得」
https://www.euglena.jp/news/20190123-2/



石垣島ユーグレナ粉末

＜株式会社ユーグレナについて＞

2005 年に世界で初めて微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の食用屋外大量培養技術の確立に成功。「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーと定義し、微細藻類ユーグレナ、クロレラなどを活用した食品、化粧品等の開発・販売、バイオ燃料の製造開発、遺伝子解析サービスの提供、未利用資源等を活用したサステナブルアグリテック領域などの事業を展開。2014 年より、バングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを届ける「ユーグレナ GENKI プログラム」を、継続的に実施している。https://euglena.jp

ユーグレナ

いきる、たのしむ、サステナブる。