

水産加工

久米島漁業

沖縄県島尻郡 久米島漁業協同組合様



参事 宮里 真次さま

観光も漁業も農業も久米島

沖縄本島から西に約 100 km に浮かぶ久米島は、沖縄県内では宮古島に次いで五番目の大きさ。透き通るエメラルドグリーンに海に囲まれ、ダイビングの地としても有名。漁業も盛んで養殖の車えびや海ぶどうの漁獲量が全国トップとして知られており、モズクやアーサ（アオサ）も特産品だ。内陸ではさとうきびの栽培もしており、観光、漁業、農業で発展している。

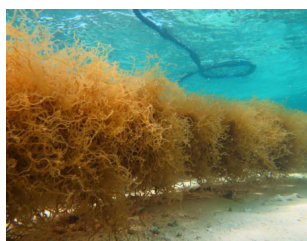
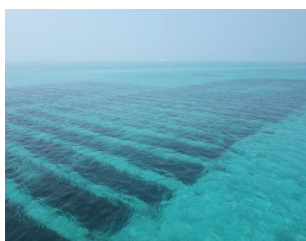


沖縄独自のモズク食文化

久米島漁業協同組合が扱っているモズクは、養殖の太モズクと糸モズク、そして天然モズクの三種類。糸モズクは1月頭から収穫でき、3月には終わる。太モズクは3月あたりから5月いっぱいまで収穫できる。本土で食べるモズクは細い糸モズクが一般的で、太モズクはなかなか馴染みがない。食感がプリプリして、磯の香りが際立つ、食べ応えのあるのが太モズクだ。

モズクの食べ方は、本土では三杯酢で食べることが多いが、沖縄は天ぷらにしたり麺つゆに付けて食べたり独自の食文化がある。

そもそも太モズクは糸モズクが成長すると太モズクになるのではなく、まったく別の品種なのもおもしろい。



海洋深層水と酸性電解水をブレンドする発想

モズクのことを考えたブレンド水

水揚げされたモズクは、まず洗浄室に運ばれ、その洗浄工程で電解水は使われる。モズクは真水に触れた時点で劣化が始まり、ブヨブヨに膨らんで独特の食感が失われてしまうという。だからモズクは海水で洗うのがベストだが、久米島漁業協同組合では海洋深層水を使っている。海洋深層水は、水深 200m 以上の海水で、化学物質による汚染がなく、有害な雑菌等も少ないことが特徴。その海洋深層水を使うことで衛生的に洗浄ができるのだが、酸性電解水をブレンドして使えば、さらに衛生的にモズク洗浄ができるというわけだ。ブレンドの割合も酸性電解水が多いと真水のような劣化に繋がるので、海洋深層水が 6 に対して酸性電解水は 4 というモズクにとって最適な割合で洗浄している。



安全性の高い電解水

もともと塩蔵モズクを冷凍する大きな冷凍設備がある加工施設が目的だったが、いろいろな付加価値をつけるにあたり、衛生管理の設備も充実させたい思いがあった。そこで電解水に着目した久米島漁業協同組合の宮里さん。当初はオゾンを使った衛生管理を検討していたが、扱いによっては危険物になる恐れがあると指摘され、安全性の高い電解水を導入した。モズクの洗浄だけでなく、器具の洗浄や手洗いにも電解水を活用している。社員への衛生管理教育も熱心で、本土の食品工場に社員を出向させ、一ヶ月もの間、衛生管理についての研修を受けているという。

