

ヨコエビの除去対策と船上モズクの取り扱い—1

瀬底正武

1. 目的

品質の高いモズクを安定的に供給するには、品質管理技術の習得が不可欠である。

養殖2年目の今帰仁漁協モズク養殖生産部会員に対し、指導を行った。

2. 対象

養殖生産グループ

3. 指導内容

(1) ヨコエビ除去の手順—1

(発生が少ない場合)

①船の舷側に適当な大きさの「生け簀網」

を設置する。

②収穫ポンプの出口を生け簀網に投入する。

③適当な量のモズクが集荷された時点で、収穫ポンプで生け簀網内のモズクを洗浄、同時にヨコエビを追い出す。

④洗浄後、収穫ポンプを使用して、モズク専用の籠に移し替え水を切る。

⑤船上積載時や運搬時は、直射日光や雨にさらさないよう注意する。
モズクの品質を最優先するための品質管理は不可欠である。

⑥収穫モズクは、午前、午後に分けて出来るだけ早く運ぶことが質の低下を防ぐ方法である。さらに、運搬時は直射日光や雨にさらさないよう「カマス」等むれないもので日覆をする。

(2) 手順—2

(発生が多いか十分除去できない場合)

①一般的な収穫方法（直接収穫ポンプの出

口を船上の選別台に上げる方法）で、一端モズク籠に入れて、ヨコエビを死滅させる。

②ヨコエビは、水や干出に弱い特に真水では数秒で弊死するので、適当な量のモズクが集荷された時点で、あらかじめ設置された網生け簀に移し替える。

③手順—1のように、船上でモズク集荷籠の取り扱いに気配りをしないと品質を低下させかねないので、生産者全員責任体制で望むべきである。一人のために全員に迷惑をかけるからである。今帰仁モズクのブランド化を図る大事な時期でもある。

④網生け簀に移した後は、出来るだけ早く漁協へ水揚げする。

⑤収穫ポンプで洗浄しながら、ヨコエビの除去状況を確認しつつモズク籠へ移す。

⑥運搬時も直射日光や雨には極力注意しつつ、すばやく運ぶ。

※質の良いモズクとは、『黄金色(黄褐色)

で、つやがある』黒ずんでパサパサしたモズクは、良いモズクとは言いがたい。