

## モズク養殖及び品質管理について

瀬底正武

### 1. 交流課題

モズク養殖・品質管理技術交流会について

### 2. 目的

沿岸漁業担い手活動促進事業の一環として、漁業技術等について地域相互間の交流を行い、技術、知識の向上を図るため伊平屋村漁協において、モズクの養殖及び品質管理についての技術交流を行った。今帰仁漁協では、モズク養殖は、平成10年度からスタートしたばかりで、養殖技術や品質管理について、全生産者が素人の域を出ないにもかかわらず、平成11年度には300トンの生産を揚げた。三年目に入る12年度以降量産化に向けた生産体制のあり方、品質管理の必要性等について、県内でも卓越した品質管理と計画生産を実践している。伊平屋漁協モズク養殖生産部会との交流を深めることにより、今後の生産活動の指針になればと思い同交流会を実施した。

### 3. 交流地

伊平屋村漁業協同組合

### 4. 日程

平成11年5月31日～6月1日（2日間）

### 5. 参加者

別紙日程表等参照

### 6. 地域及び養殖の概要

沖縄県最北端の島で、人口約1541人の村で原生の緑と美しいサンゴ礁を持ち自然景観に富ん

だ農業・漁業、取り分けモズク養殖の盛んな島である。

漁協組合員数は、正組合員47名、准組合員47名の計94名で組織されている。

主な漁業は、曳縄漁業、刺網漁業、潜水器漁業の外は一本釣漁業を行っている。平成10年度の年間水揚げ高は371トン金額1億1千606万円、その内のモズク養殖生産は324トン、金額8千909万円、その他ヒラメ養殖では994万円と養殖漁業を柱とした漁業形態である。同年度は気象条件に恵まれず各地とも激減した。

モズク養殖は昭和53年度からスタートし、昭和56年度には本格的な養殖生産体制が確立され同年6月には「伊平屋村漁協モズク養殖生産部会」が発足し、同会を中心に年毎の生産計画を策定する等部会組織活動が活発になり、安定生産が図られるなど特に品質管理と徹底した計画生産では、県内外から高い評価を受けている。

### 7. 交流状況

5月31日、12時30分着、伊平屋漁港送迎ターミナル内で昼食、その後漁協で当日の交流日程について、同漁協モズク養殖生産部会と調整にあたる。

13時30分より、養殖現場において収穫方法（ポンプ収穫機の取り扱い）、収穫前の雑藻除去の習得、ポンプで吸い上げられたモズクの洗浄及び選別方法等について実践を行うとともに同生産部会副会長の船上実践講話に、メンバーはただうなずくばかりであった。船上講話後、副会長の半浮動浮き流し養殖を横目で見ながら収穫現場を後にした。16時より、比嘉工場長の案

内で、モズク加工場の加工工程について説明を受ける。同加工場の特徴は、洗浄機を工程の中にいち早く取り入れたことである。洗浄機を導入する前までは、各人が厳しい管理規定にもとづいた作業を強いられていたが、同機を導入後は現場での洗浄作業が緩和されたことで、生産活動に余裕が出て家族サービスが以前に比べ向上した。

17時より、同漁協生産部会との交流会が行われた。西銘組合長の挨拶の中で、伊平屋漁協では安定生産を目標に掲げ、価格も10年来変動相場制でなく、安定相場制を取っているため暴落時の最悪の事態でも何とかクリヤーしてきたようだ。組合長はさらに話しを続けた。安定相場制もさることながら、生産者と三つの約束ごとをした。一つには、養殖生産部会を組織し、生産、品質管理について、徹底した取り組みを行うこと。二つには、統一した品質管理と安定供給を図るには、加工場建設が不可欠である。その加工場建設に生産部会は、積極的に協力すること。三つには、売ることには組合が一切責任を持ちましょう。組合長の経営手腕と言うか哲学に皆の者うなずくばかりであった。交流会は、組合長の講話に始まり、その後部会員の紹介と二年生生産者との意見交換が活発に行われ、夜

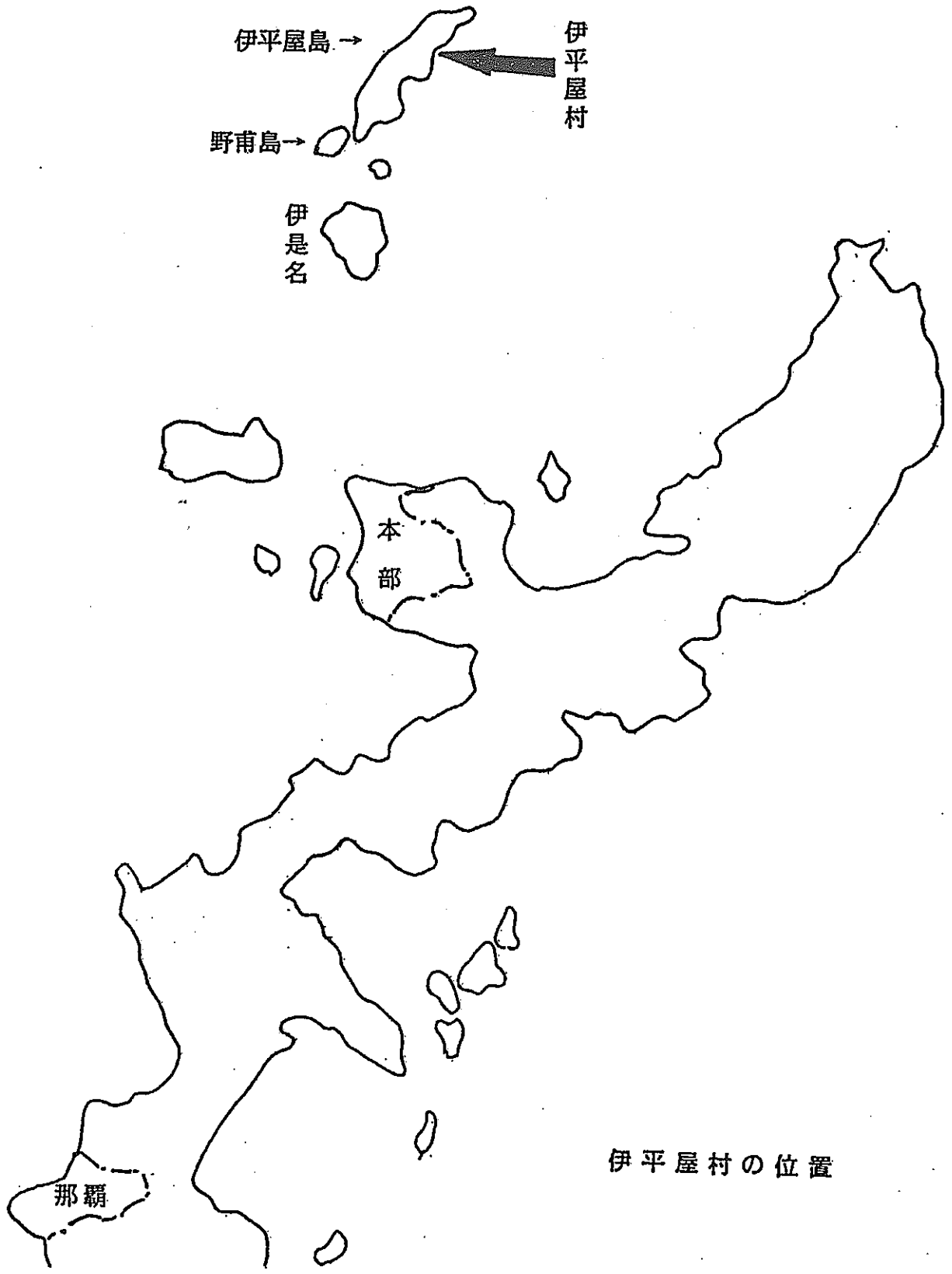
の更けるまで「命薬い・耳薬い」の照る島（泡盛）談義の有意義な交流会であった。

## 8. 所感及び伊平屋漁協憲法

伊平屋漁協では、西銘組合長の陣頭指揮のもと4つの「協同のちかい」を漁協運動の指針としている。久々に4つのちかいについて、紹介し所感としたい。

- (1) 私たちは漁場と資源を守り、自らの生活と経営を守るため、協同を原則として歩む。
- (2) 私たちは自主独立の精神と協同の精神に徹した民主的な人間の集団をめざす。
- (3) 私たちは協同の成果をわかち合い、協同の仲間とここに住む人達の幸せを勝ち取ることをめざす。
- (4) 私たちは総意を結集し、豊かで住みよい活気あふれる漁村の建設をめざす。

以上4つのちかいを組合員一人一人がしっかりと守り豊かで活気あふれる伊平屋漁業協同組合をめざしている。同漁協では生産活動のみに終止せず組合員一人一人が主人公であることを認識するとともに、4つのちかいを座右の銘に西銘組合長を番頭に21世紀を見据えた変革のある協同組合を目指している。



伊平屋島→

野甫島→

伊是名

伊平屋村

本部

那覇

伊平屋村の位置

今帰仁漁協・モズクの品質管理  
技術交流会日程表

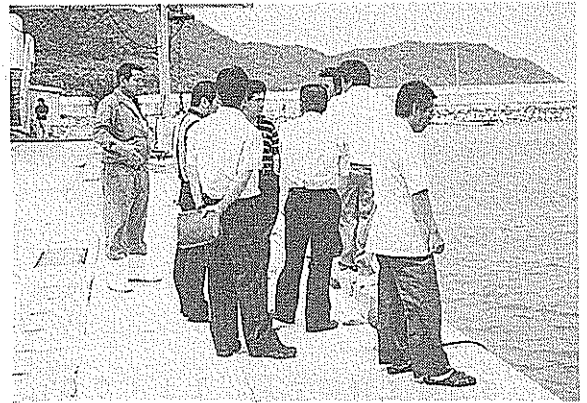
(99年5月31日～6月1日)

月	日	行 程	
5月31日	11:00	運天港発	伊平屋着
	12:30 (昼食)		
	13:00	漁協発	島尻荷捌着発
	15:20	収穫状況視察	島尻荷捌着発
	15:45		
6月1日	16:00	西銘組合長の講話	当部会との交流会
	18:00		
	*品質管理についての説明とモズク加工場視察		
6月1日	9:00	伊平屋港発	運天港着解散
	10:30		

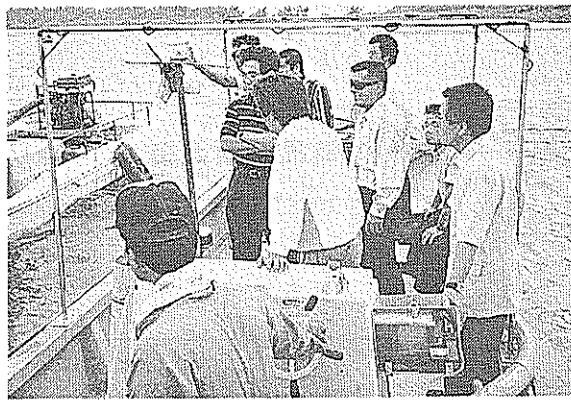
1. 目 的 モズク品質管理についての技術交流会
  2. 交 流 先 伊平屋村漁業協同組合
  3. 交流参加漁協 今帰仁漁業協同組合
  4. 参 加 者 上間義昭(組合長)・照屋弘則・金城保秀・玉城秀信・仲宗根基男・小波津正治
- \*引率 沖水改・本部駐在 瀬底正武



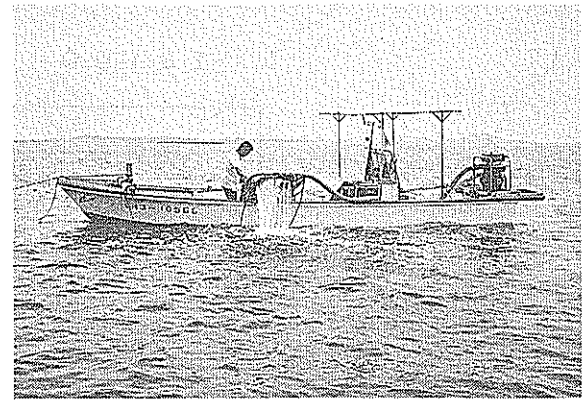
前列左から3番目の照屋会長を先頭に会員の面々



島尻漁港より養殖現場へ向かう



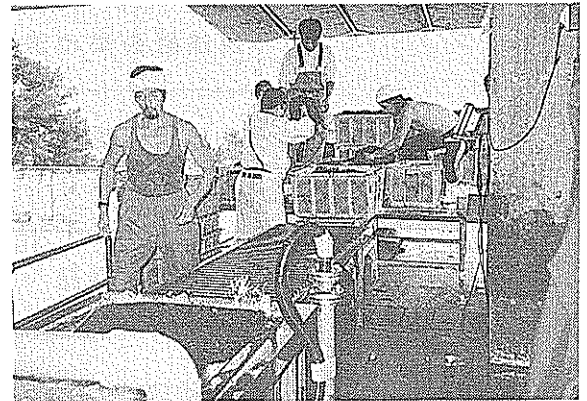
収穫作業前の伊平屋村漁協生産部会  
副会長の船上講話「ワッター島とを違いっさー」



交流船よりポンプ収穫風景

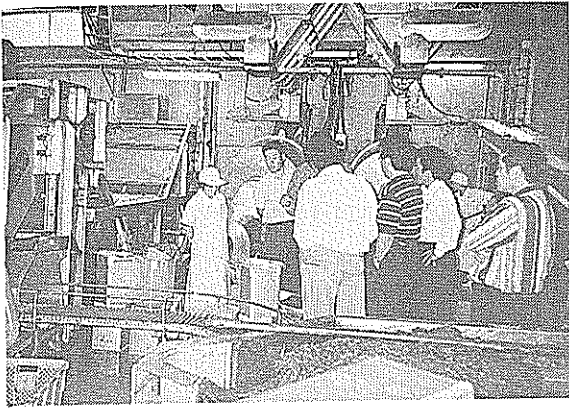


吸い上げたモズクの洗浄、選別作業

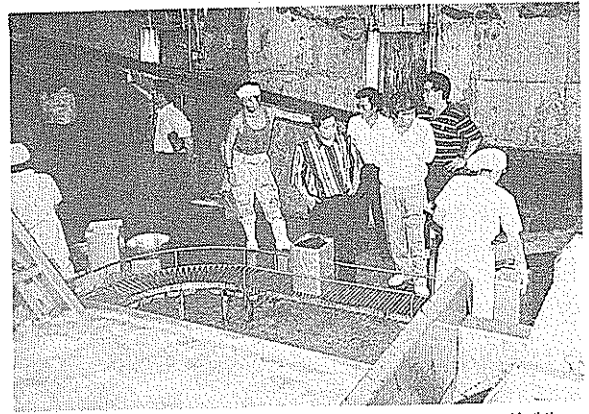


加工場の洗浄機に入る前に計量と夾雑物の混入  
状況のチェックが行われる。





左手前が洗浄機、三機で洗浄された後ミキサーに送り込まれ攪拌される。



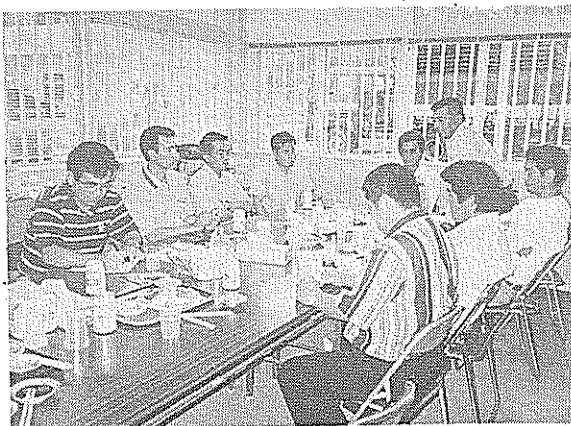
後ろ側のタンクで、3日～4日間塩蔵処理後製缶され出荷される。



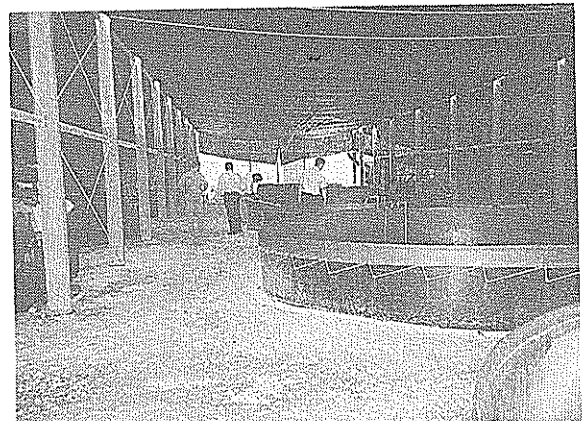
島尻漁港内の採苗施設内には種苗保存室が設置されている。各自保存作業に当たる。



漁協にて、西銘組合長の講話及び交流会が行われた。



それぞれ部会間の交流が行われた。



ヒラメ養殖場（H10年度：5887尾で994万円生産）