

## 技術交流会(2)

新里喜信

### 1. 交流課題

青年部活動とモズク養殖

### 2. 目的

勝連漁協(青壮年部)はモズク養殖の盛んなところであるが、収穫から販売に至る過程での品質保持のあり方に改善がなく、価格が低迷している。そのため、モズク養殖から品質管理に至る工程、塩蔵モズクの販路等について一環した管理システムをとっている伊平屋漁協(青壮年部)と情報交換を深め、交流学習することで安定した生産収入が得られることを目的とする。

### 3. 場 所

伊平屋村漁業協同組合

### 4. 日 程

平成2年6月20日～22日

### 5. 参加者

氏 名	所 属	備 考
上原 勇 行	勝連漁協青壮年部	参加者
新屋 光 彦	"	自主参加
西玉栄 正 吉	"	"
具志川 龍 平	"	"
南風原 健	"	"
上原 哲 文	"	"
伊 覇 常 次	"	"
新屋 武 勝	" 漁協職員	引 率

### 6. 交流地の概要

伊平屋村は那覇117km、沖縄の北端に位置した離島で伊平屋島と野甫島の2島からなる村である。人口は1,501人で農業、水産業等の第1次産業を主体とした産業構造である。水産業はモズク養殖が主要で、米に次ぐ生産額をあげ、村の産業では重要な位置づけとなっている。

### 7. 交流状況

交流1日目は伊平屋漁協西銘組合長から「伊平屋におけるモズク養殖の現況」について説明していただいた。

伊平屋漁協は、昭和56年に設立、当初からモズク養殖が主で、一環した加工工程でその品質を高め、その殆んどが県外へ出荷されていて、年間の収穫量は850～950トンで推移、今では村の三大産業（米—16,000万円、モズク—14,000万円、砂糖キビ—13,000万円）にあげられると説明。夕刻8時から、漁協近くの民宿（食堂）で伊平屋漁協青年部の肝入りで小宴に招いていただき、両漁協青年部からモズク養殖の現状と問題点（勝連漁協青年部からは特に一次処理の水洗いから塩漬け出荷に至るまでの過程）が出され、夜おそくまで活発な意見交換をしてお互いの交流を深めた。

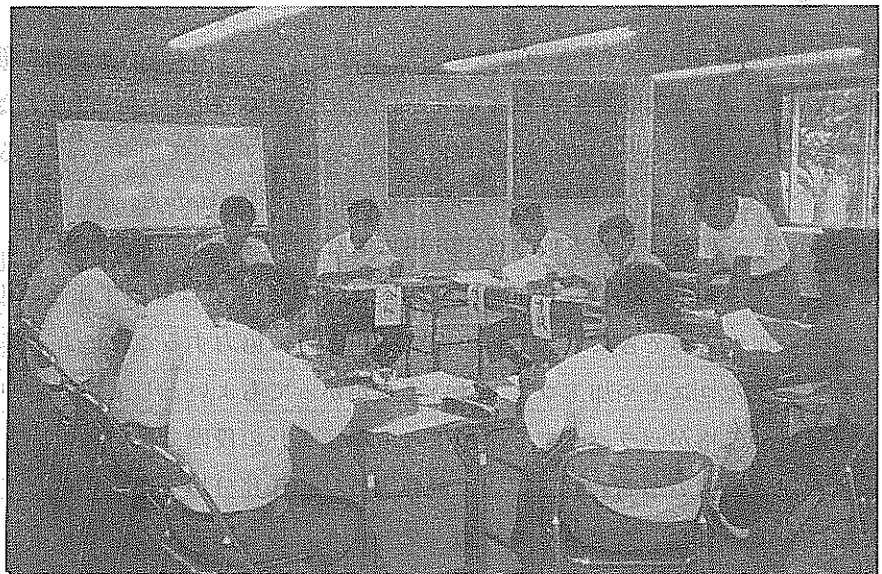
交流2日目は、野甫島にあるモズク養殖場をそれぞれ2隻のモズク作業船で現場の収穫状況、モズク網の張り方、繁茂の状態等を潜水して学習見聞した。さらに、天然モズク（母藻）が自生する現場（島尻）をみたあと、島尻と我喜屋で収穫されたモズクの一次処理で、洗浄作業している地元の生産者と一緒になって一回洗浄（沖洗い）から2回洗浄（散水）に至る作業に自ら参加して学習した。また、漁協敷地内にあるモズク加工場では洗浄されたモズクの塩漬け作業～タンク貯蔵～缶詰に至る工程を見聞して今回の技術交流学習は終了した。

## 8. 所 感

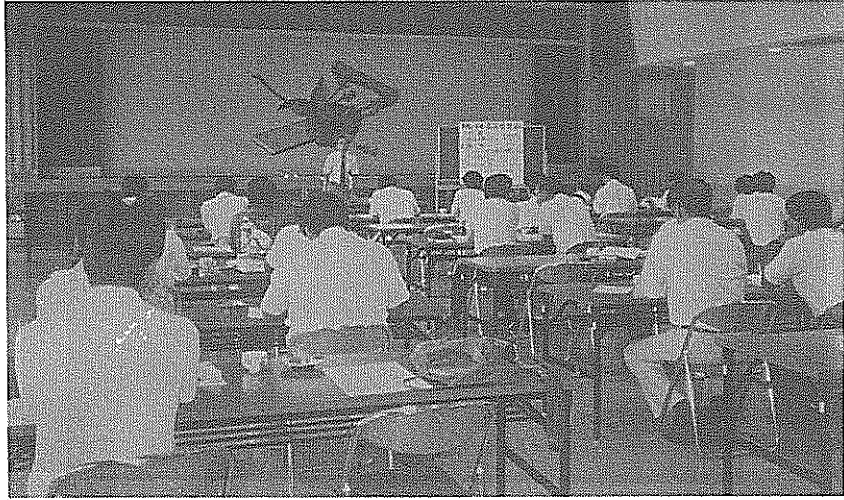
まず、伊平屋漁協でのモズク養殖の現況をみると、品質を維持するため、モズク生産者はすべて組合に収穫していて浜買取業者がいない。また、漁協では生産者に対し毎年生産者会議でもって生産量の枠をそれぞれ過去の実績等を考慮にトン数（30～40トン）で割当てしている。販売に関しては、全国を駆けめぐり販路拡大を計っているが相当な経費がかかる。そのため、経費を差引いた分の生産者のkg当り手取りは170円にもなる。また、平成元年度の1缶当りの価格は安値で4,750円、高値で5,200円で取引された。生産者は計画生産と計画販売を持たないと安定供給ができない。品質の面でも相手方に協力することによって信頼関係が得られる。生産コストや加工コストはいくらかかってもよいとしている。沖縄県内のモズクは品質や価格がバラバラで2次加工（取引業者）の段階で扱いにくいと言われており、生産業者の努力が問われる。伊平屋漁協では、任務分担を明らかにして検査を厳しくやっている。また、若モズクや雑物（ヨコエビ）等を除去することによって、モズク生産はブランド化し定着してきている。生産者は他地域の生産者に較べて相当動力をかけ、その分価格に添加されるのは当然とみている。現在、処理能力600トンの加工場で900トン処理しているため限界にきているが増設（計画段階）しなければならない。加工場に搬入されたモズクは57kgづつ計量（実際は50kgと計算される）し、150kg単位で撒塩（43kg）され、攪拌機に送られ80秒～110秒間攪拌した後10トンタンクで3日間脱水して、缶詰（18.4kg）出荷される。西銘組合長は参加者に対し、品質の良いモズクを苦労して作り価格をおし上げましょう。そうすれば、沖縄の特産物として、本土市場にはまだまだ余裕があり、売手市場で展開でき県産モズクは定着し、生産向上にもつながると激励した。参加者から、同じモズク生産者でありながら生産か

ら加工販路に至る過程を見て、すべて新鮮なタッチで感心の連続であった。今回の技術交流学習に際し、後日勝連漁協青壮年部の参加者から要旨次のような感想文が寄せられた。

- 1. 品質管理の大変さを強く感じました。
  - 1. 生産者の仕事のきびしさに感心しました。
  - 1. 苗床の場所には不安を感じました。
  - 1. 加工場の清潔さと、真空パック処理するのに感心しました。
  - 1. 伊平屋漁協のモスク部会の仕事の仕方、またやり方を見て、いかにモスクの品質管理が良いか、また管理をしないといけないかの重大さを痛感しました。勝連漁協も品質の向上を高め値段の安定に努力したいと思います。(原文のまま)
- 早々に、県産モスクの市場での定着を考えると、品質の検査基準（等級別）、品質管理のあり方、取引業者との疎通等を実践することで今後ますます県産モスクは産業として伸びて行くものと思われる。

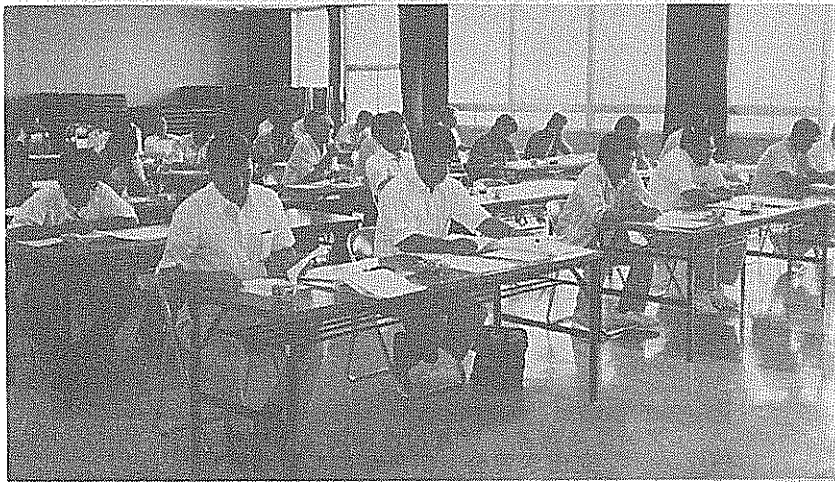


青少年協議会審議風景

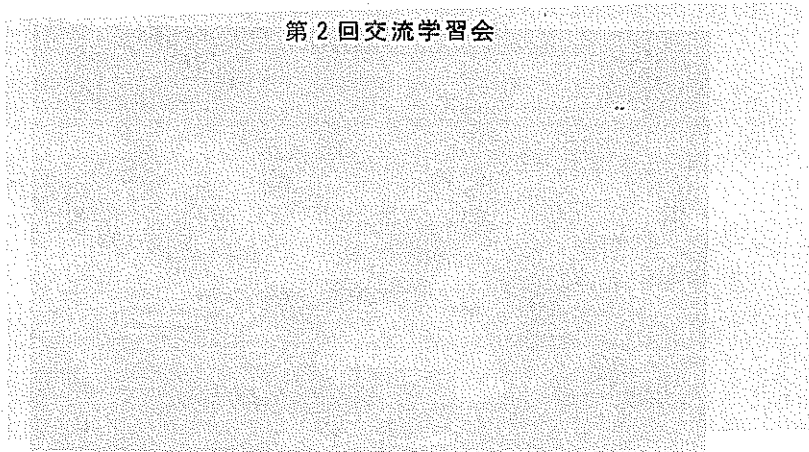


文京区立高等学校の先生と生徒の交流の様子

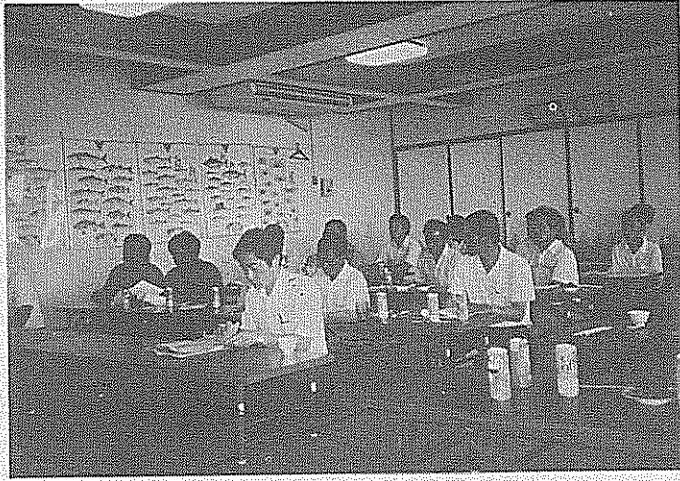
第2回交流学習会



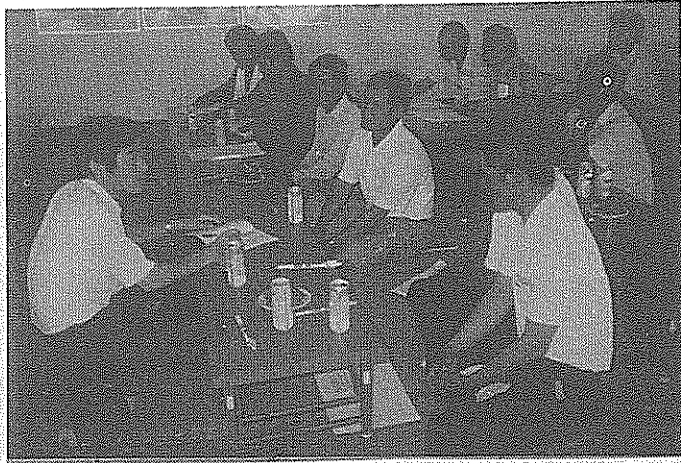
第2回交流学習会



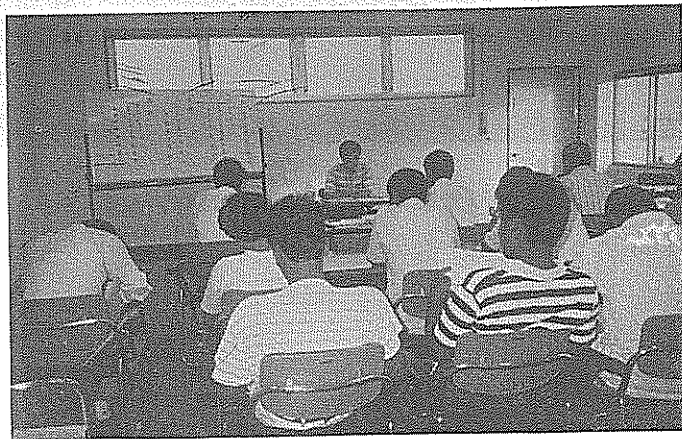
東京女子大学の先生と生徒の交流の様子



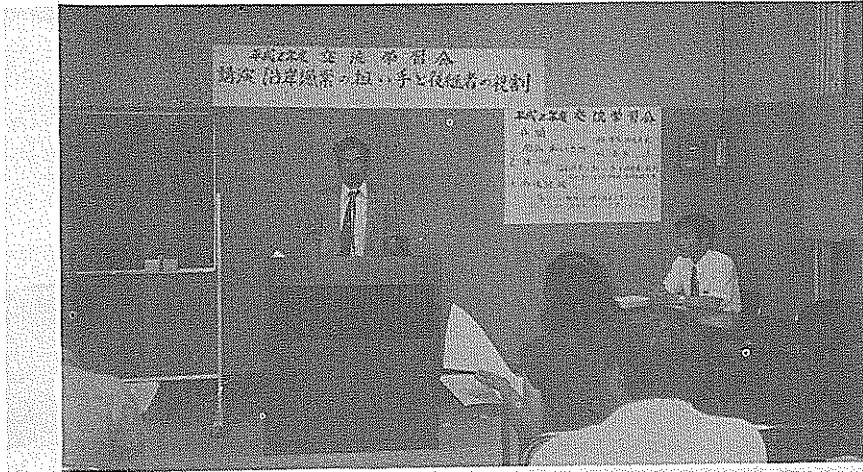
交流学習会 宮古、伊良部での参加者



交流学習会 伊良部にて講演風景



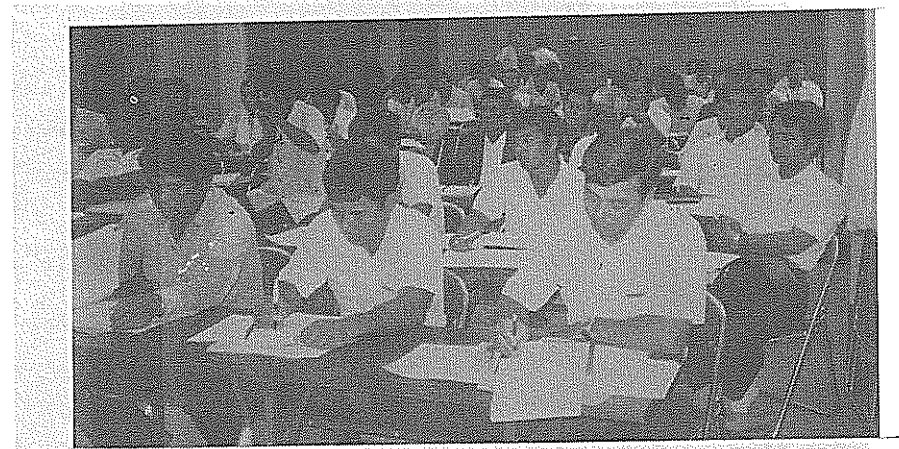
交流学習会 八重山漁協会議室での講演会風景



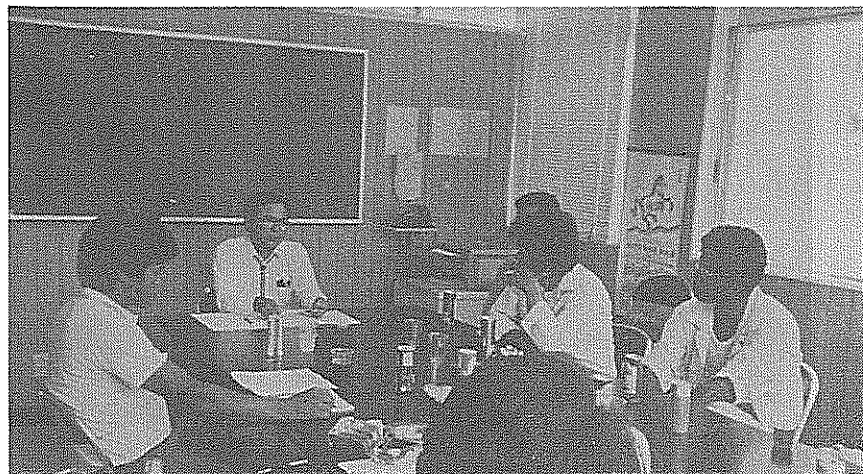
定期アワード交流学習会 所長あいさつ 名護浦荘にて 会務交際部



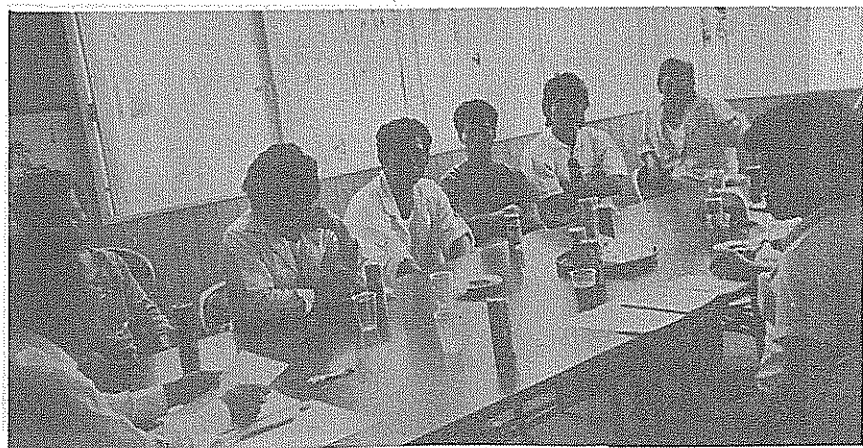
交流学習会 講師あいさつ 名護浦荘にて



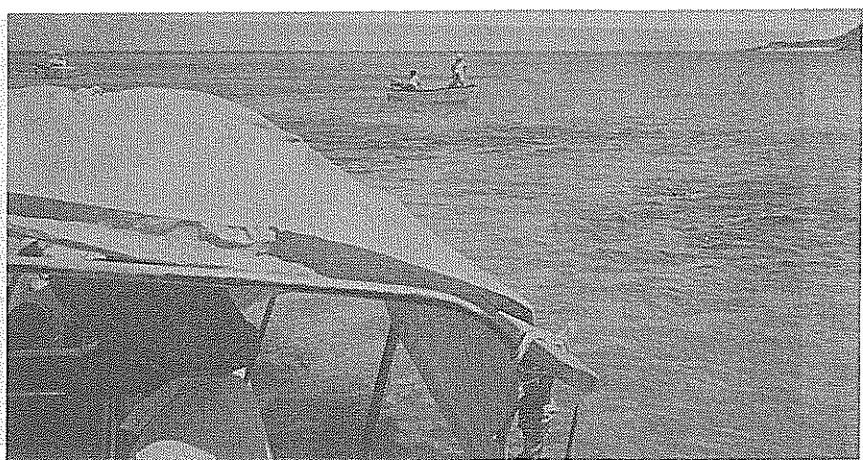
交流学習会、漁協、市町村水産担当職員等の参加者



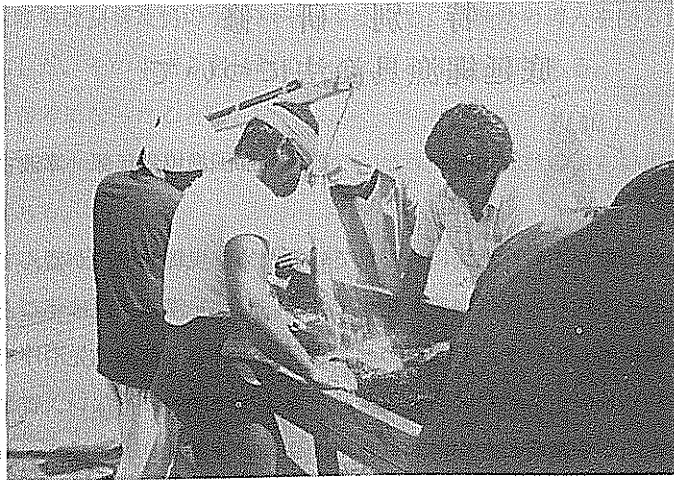
技術交流会 伊平屋漁協西銘組合長モズク養殖の現況について説明



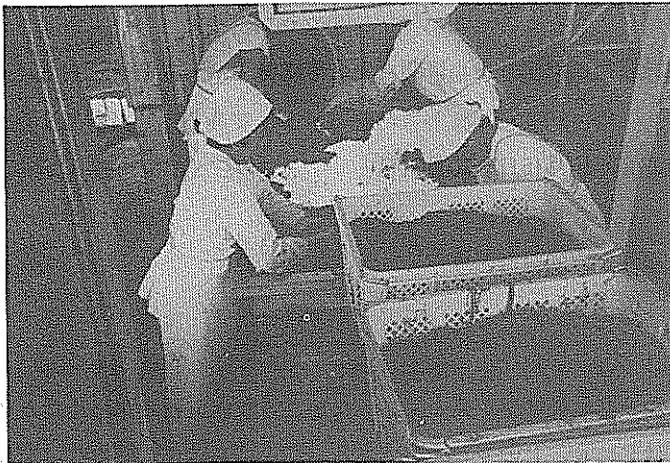
技術交流会 参加者（勝連漁協青年部）



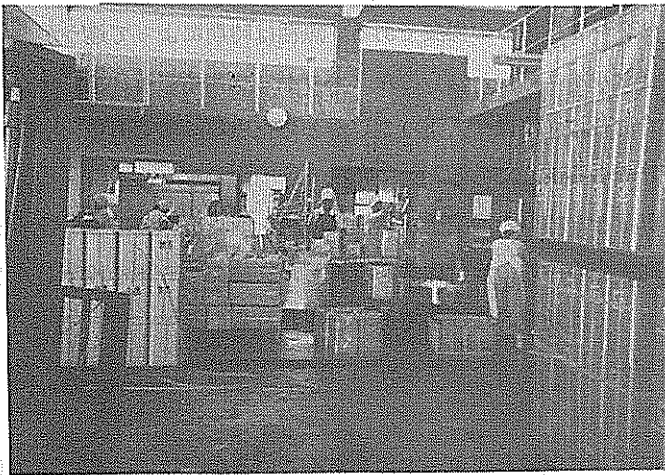
技術交流会 野甫のモズク養殖場



技術交流会 モズク洗い作業風景



技術交流会 モズク塩蔵処理作業風景



技術交流会 塩蔵モズク缶詰作業風景