

Ⅱ 県外におけるオキナワモズクの市場の状況

55年の1月21日から26日までの6日間の日程で東京、名古屋、大阪の中央御市場を主体に関連業者との接触をもつ機会を得た。

今回の市場調査のねらいは量産体制に向けての、これまでのオキナワモズクの市場での反応①品質について ②値段について ③消費状況等を主に見聞し、これらの生産流通活動の一助けになればと思い東京班に同行した。以下、市場関係及び業者関係から主に指摘された事項について列挙する。

1. 東京都の状況

東京地域では、市場関係4業者、民間関係1業者、その他沖縄物産振興協会や沖縄県東京物産観光事務所を主体に実状聴取を実施した。

1) 値段について

東京では、石川県産が全体の80%を占めているため、沖縄産は伸び悩みがみられるその大きな理由は、食べ方や嗜好の問題もあるが、値段が不安定なためである54年度は1万～1万2千円のセリ値で伸びがなかった。これから量産し、順調な伸びをみせるためには、適正価格の設定の必要性を痛感した。

2) 品質について

値段の次に指摘事項の第2番目に品質の問題が多かった。その一つに、①正味重量の18kgが保証されていない。(実際には、13kg～15kg) ②爽雑物の混入があり取り引き先からの返品が目立つ ③塩の使い方が悪い(塩の固りが見られる)等の指摘が各業者間からあり、今後は製品の品質を統一することが望まれる。

3) 消費状況について

東京地域では塩モズクのパック売りは好まれてなく、味つけモズクとして販売が主なようである。嗜好の面からも石川県産の「カタイ」細モズクを食べ慣れていることから、今後は関東地域では嗜好に合った製品の開拓を進めなければならない。そのためには、現在の塩モズクを「甘塩」にするか、あるいは「調味モズク」としての販売工夫が望ましい。現に沖縄物産振興協会や県の東京物産観光事務所等でオキナワモズクの良さをPRしているので、東京地域での販路開拓には、県内での調味製品の開発等県漁連を通して、ビッグスーパーへの宣伝をはかり、さらに関係機関や団体とも協力して具体化する必要があろう。

2. 名古屋市の状況

名古屋地域では、市場関係4業者、民間関係1業者を主体に実状聴取を実施した。

1) 値段について

名古屋の場合、石川県産のカタイ細モズクを6,500～7,000円で取り引きされているが、近年、やわらかいオキナワモズクの食べ方に変わりつつあり、適正価格で取り引きされれば販路

kg費)

は十分に開けるとのことである。54年度のような9,500～12,000円という相場はむしろ他産モズクを増すことにもなりかねない。

2) 品質について

歩留が非常に悪いという関係業者からの指摘があり、オキナワモズクの質低下の原因となっている。したがって表示された数量が保証されれば値段的にも十分考慮されよう。包装容器について、①ガロン缶の場合には積み重ねることについては適当であるが、サビによる外見観が非常に悪い。②ダンボール包装の場合には、積み重ねが出来ないことと長期保存の段階で、ダンボールの破損がはなはだしく（おこしが弱く、メベリが多い）各業者間からの強い指摘があった。包装容器については、今後検討する必要がある。

3) 消費状況について

52年頃までは、石川県産のカタイ細モズクが主体に消費されていたが、53年度からオキナワモズクが出回り、最近ではホンモズクよりやわらかいオキナワモズクが好まれるようになった。今後は、オキナワモズクが嗜好されその伸びが期待できるので、1)、2)の件について十分なる対策が講じられればこれまで以上の需要が見込まれる。

3. 大阪府の状況

大阪地域では、市場関係4業者、民間関係1業者を主体に実状聴取を実施した。

1) 値段について

相場の不安定がはなはだしく契約数量が確実に入荷されてなく、計画的な取り引きが出来ない。54年度は、8,700～10,000円で取り引きされたが相場の不安定で途中で契約が打ち切られた形になり非常に迷惑した。そういったことから統一した価格の設定が望まれる。

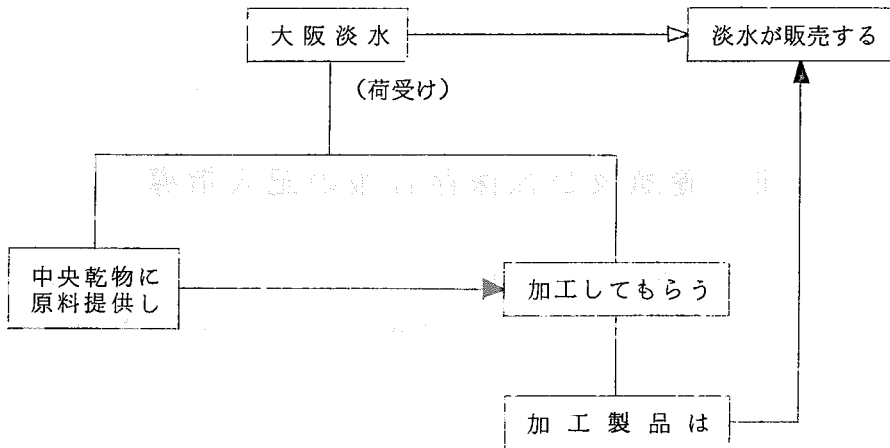
2) 品質について

品質の優劣が顕著である、①水切りが非常に悪い ②神戸に搬入して一週間もすれば、製品の缶内に水分がたまり、塩の固りが出来たりして、商売にならないようである。さらに、夾雑物の混入が目立ち、小売業者からクレームが多く、返品されることも度々である。

3) 消費状況について

大阪は、東京とは逆にカタイ網モズクよりやわらかいオキナワモズクを好んで食べているようである。食べ方も、東京のような味つけモズクは好まず塩モズクを好み自ら料理して食するというのが大阪での利用方法である。最近では、オキナワモズクでなくてはならないという料理屋もあり、大阪ではオキナワモズクの評判は非常によいとのことである。

大阪でのモズクの販路のしくみは、下記の通りである。



4. 問題点の集約と課題

(1) 問題点

1～3地域について、集約すると次の4点が挙げられる。

- 1) 価格の適正化を計る。
- 2) 品質の統一
 - ① 確立された塩づけ方法の実施
 - ② 歩留の堅持
 - ③ 夾雑物の完全除去
- 3) 製品検査の実施
- 4) 一般消費者への食べ方の普及とPR活動の実施

(2) 試験研究と行政への課題

1) 養殖モズクと天然モズクの貯蔵試験の実施

※二次加工の段階で次のようなことが指摘されている。

- ① 養殖モズク——水が出やすく、塩抜きの時点でプツプツ切れやすく長期保存が困難である。(1年までは大丈夫であるが2年目から悪くなる)
- ② 天然モズク——それが非常に少ない。

2) 塩の適正添加量と加工処理試験の実施

品質堅持のため加工処理技術や貯蔵技術が十分確立されてないことであり、今後の課題として、試験研究機関と民間とのタイアップによる共同研究体制の確立が急がれよう。また、行政サイドにおいては、市場の動向をちくじ把握し確実な情報活動を実施するためにも、県水産課との綿密な連携がのぞまれる。以上が東京班の一致した意見であり、今後の課題として検討する必要がある。