

## 昭和62年度モズク養殖生産者会議の開催

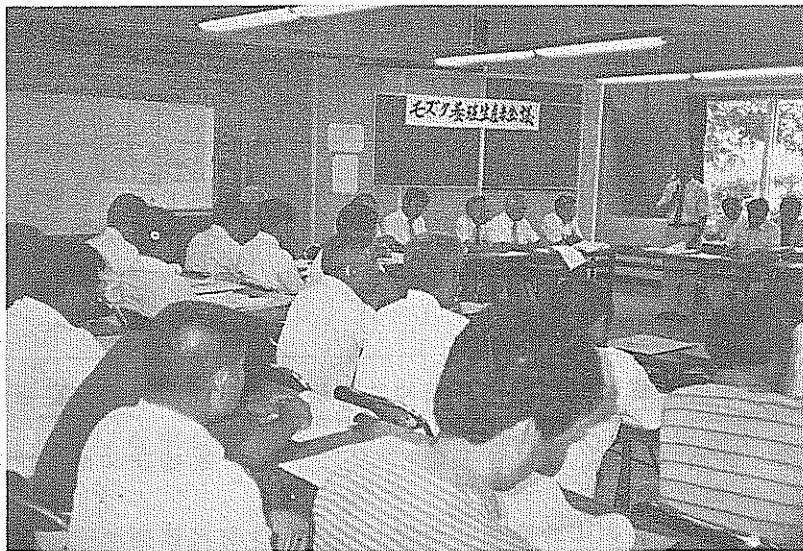
昭和62年8月14日に、水産改良普及所研修ホールにおいて、モズク養殖生産者会議が開催された。

会議は、各地域の現状と問題点について、それぞれ産地漁協代表からの報告を受け、その後、全体討議を行なった。その時の会議資料を水産振興課流通加工係、及び水産改良普及所専技室において問題点等について整理したので列挙する。

尚、問題点を解決するには、漁連を中心として、“沖縄モズク”としてのブランド化を進めるための品質管理を徹底し、消費拡大のためのPRが必要である。しかし、漁場の問題、養殖技術の問題、施設の問題等大きな問題を抱えているので各機関等とも十分にタイアップして、対処していかなければならない。

また、列挙された問題点の中で特に品質の統一がブランド化を図る上での必要条件であるため、今回当普及所で作成した基準案について参加漁協長により検討承諾されたので、その考え方について紹介する。

同会議について、当普及所では生産技術、品質管理についての生産者会議を毎年定期に実施する予定である。(瀬底)



モズク養殖生産者会議の討議風景

# 昭和62年度モズク養殖生産者会議

## 1. 各地域の現状、問題点の報告

昭和62年8月14日

地域	漁場および生産技術	品質管理	流通・販売
伊平屋	漁場の整備を行う必要がある。最適漁場条件が解明されていない。生産技術は習得している。	生産者、加工場がそれぞれ役割分担し、品質管理を行っている。	独自の販売ルートをもってしている。現在の漁連への一元集出荷は疑問。実行力がない。
伊是名	漁業権を一ヶ所にしぼり漁場環境を整備し、漁場の高度利用を図る必要がある。生産技術は習得している。	生産者の中から検査員を選出し、検査している品質向上を図るため、検査基準を定める必要がある。	漁連を利用している。漁連への一元集出荷が必要である。全県的な生産調整が必要である。
伊江	サンゴ等のため漁場が有効に利用できない。生産技術が十分に習得されていない。	グループ毎の品質に差がある。	主に漁連を利用してしている。生産と消費のバランスが不均衝で、価格が不安定である。県内消費が少くない。食品以外の利用を考えるべきである。
本部	漁場が小分けされている。漁場を増やそうにも赤土その他の漁業との関係で増やせない。	特に取り決めはないが部会で話し合っている。品質管理の徹底には一部の生産者から作業量が増加すると不満がある。	漁連を利用してしているが代金の清算が遅い。漁連への一元集出荷が必要である。専従の販売担当者を受け、積極的に販路拡張を図るべきである。浜業者との話合いで価格の調整をする必要がある。
恩納	赤土の汚染がひどい。漁場を増やしたいがレジャーとの関連があり増やせない。	品質管理が徹底されていない。	漁連への一元集出荷が必要である。生産調整が守られていない現状である。冷凍庫を作り、加工場のないところは加工場を設置すべきである。モズク共済制度の確立を図るべきである。
宜野座	赤土の汚染がある。種付け施設等がない。		浜業者へ販売している。保管施設の設置と加工品の開発が必要である。

地域	漁場および生産技術	品質管理	流通・販売
沖縄	<p>養殖施設が十分でない。</p> <p>種の保存、種付け技術が未熟である。</p>	<p>品質管理が不十分である。収穫時期の的確な判断が必要である。</p>	<p>浜業者へ販売しているので価格、販路の不安がある。新製品の開発とともに消費者へのPRが必要である。</p>
与那城	<p>昭和60年から本格的に養殖を実施した。</p>	<p>—</p>	<p>加工場を持っていないので浜業者へ販売している。漁連への一元集出荷が早急に必要である。共同加工場を北部、中部、南部に作る必要がある。</p>
勝連	<p>漁場整備が必要である。養殖漁業者間における漁場利用の調整が必要である。モズクが熟してから切れる期間が不明である。</p>	<p>十分に熟度をたしかめて収穫する必要がある。</p>	<p>地元の浜業者へ販売している。勝連漁協を中心として中部の4漁業と漁連をまじえて、浜業者と価格の交渉をしている。加工場を設置して漁連への一元集出荷を図るべきだが、今までの販路の状況から浜業者との調整が必要である。生産調整は守られていない。</p>
知念	<p>漁場が広がりすぎのため搬入に時間がかかる。全体的に漁場が浅い。</p>	<p>品質を3段階に分けているが、地域によるバラツキが大きい。</p>	<p>業者へ販売している。漁連への一元集出荷が必要である。塩蔵以外の処理および保管方法を考えるべきである。共同加工場を各地域に設置する必要がある。生産者が宣伝費を負担してマスコミを通じ消費拡大を図る必要がある。</p>
平良	<p>品質を3段階に分けているが、地域によるバラツキが大きい。</p>	<p>品質を3段階に分けているが、地域によるバラツキが大きい。</p>	<p>漁連は販路が小さいので浜売り、単協直売が多くなった。漁連は代金の支払いが遅いので単協で仮払いしている。漁連、各単協とも生産調整を本気で考えていない。</p>

## 2. 問題点等の整理

### (1) 漁場について

- ① 漁場が狭い。漁業権が細切れである。漁場に石、サンゴ礁等が点在し、障害になっている。
- ② 赤土等漁場汚染がみられる。
- ③ 漁場環境が十分に把握されていない。

### (2) 養殖技術について

- ① 種保存技術が不十分である。
- ② 種苗、中間育成、本張り等漁場条件に合わせた技術が確立されていない。
- ③ モズクが熟してから切れるまでの期間がわからない。

### (3) 品質管理について

- ① 伊平屋村漁協以外十分な品質管理は実施していない。
- ② まだ熟していない若いモズクを収穫している。

### (4) 流通・加工について

- ① 漁連を窓口として一元集出荷を図る必要がある。また専従の販売員を配置する必要がある。
- ② 冬漁協は販売能力に応じた生産を考えるべきである。
- ③ 生産調整が必要である。
- ④ 保管用冷凍庫を設置する必要がある。
- ⑤ 共同加工場の設置が必要である。
- ⑥ 新製品の開発が必要である。
- ⑦ 消費拡大のための県内外へのPRが必要である。
- ⑧ 共済制度の創設が必要である。

## 品質管理及び検量前の選定基準の考え方

量より質の時代であり、工場搬入前の養殖現場での品質管理を十分に『したか、しなかったか』によって、製品の優劣がきまるのでつねに、日頃の養殖管理をおこたらないよう心がけるべきである。

ここでは、日頃の養殖管理と平行して具体的な品質のあり方及び選定基準等についての考え方を紹介する。

### 1) 品質管理

- (1) 収穫に入る3～5日前に雑藻類の除去作業を実施する。(このことより夾雑物の少ない上品質の製品を製造することができる。)
- (2) 収穫は、できるだけポンプによる収穫とする。  
(藻体の汚れやヨコエビ等の除去のためである。)
- (3) 収穫したモズクは、網イケス等で海中保存の状態にしておく。  
(品質保持の為船積はさけた方がよい。)
- (4) 収穫終了後は、船内に移し、水切りのよいカゴ(モズクカゴ)に入れ水切りにして、運搬時は直晒日光をさける。
- (5) 収穫したモズクは、一日中現場のイケスに入れておくのではなく、午前、午後にそれぞれ1回～2回に分けて早目に工場に販入する。(長時間おくと鮮度が悪くなるからである。)
- (6) 新鮮で正常(健康)なモズクは藻体の色が『黄褐色』を呈している。黒ずんだモズク(ねん着性がなくパサパサしている)は製品としては一番よくない状態であるため、別保存にするか完全に処分する。
- (7) モズクの大きさをそろえる必要がある。(20cm以上は欲しい)

### 2) 検量前の選定基準

- (1) モズクの色は
  - ① 黄褐色でねばりのあるモズクほどよい。
  - ② 黒ずんでパサパサのモズクは製品として良くない。
  - ③ 緑色になっているモズクも製品としては良くない。
- (2) 洗浄の状況
  - ① モズクにつやがあるかどうか「つやが」あるほどよい。
  - ② 汚れや泥がつくとつやがない。
  - ③ ヨコエビや雑藻類が完全に除去されているかどうか(確認後)  
(①、②、③とも該当しなければ、検量前に持ちかえて洗いなおしてもらう。)
- (3) 大きさはどうか
  - ① 藻体の大きさが20cm以上で製品としてはそろっているほどよい。