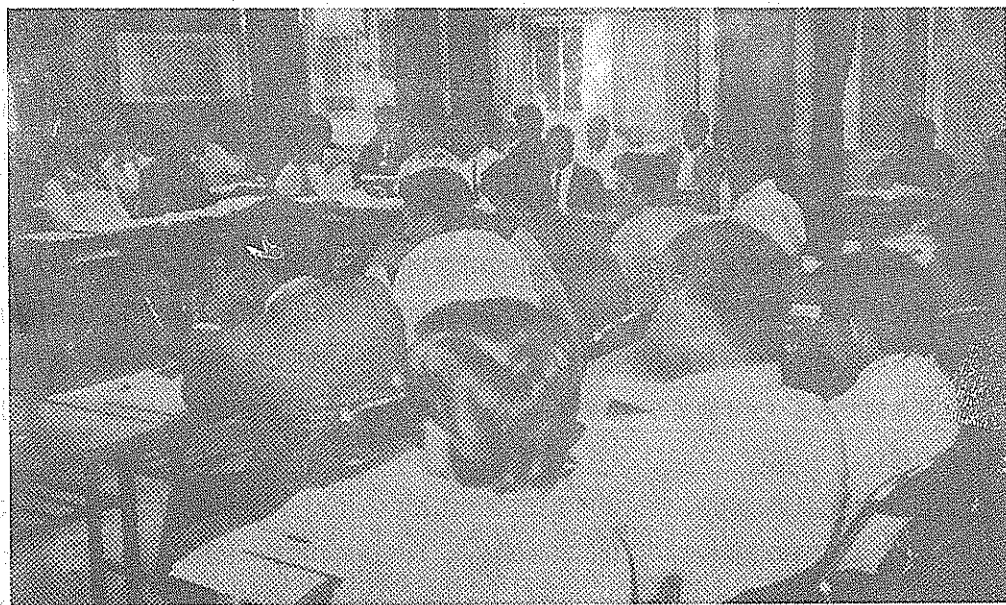


昭和 63 年度 モズク養殖生産者会議の開催

量から質の時代に移行する中で、いかに品質の良いモズクを作るかが最大の課題である。そのためには、現場で実際に生産にたずさわっている漁業者一人一人が認識し協力がないことにはとうていできるものではない。そこで、年 1 回生産者が一同に会し、モズク養殖技術から品質管理についての意見交換を行ない、生産者間の連携を図る必要があり、同会議を開催した。昭和63年度は主に(1)品質管理と(2)加工後の保存管理についての意見交換が11月11日午後 1 時30分から水産業改良普及所で行われた。

会議では、産地現場から「品質管理について」伊平屋漁協の諸見祐二氏より報告があり、さらに「加工後の保存について」は、知念漁協の照喜名朝恒氏より報告があった。また、水産試験場研究員新里氏による「塩蔵モズクの適正用塩量及び保存温度」と題しての中間報告があった。同試験は継続中であるとしながらも、塩分濃度と保存温度の関係により、モズクの保存状態がちがうという結果を得ていることから、今後の試験研究に期待したい。尚、両漁協の報告内容については、次表の通りであります。参考になれば幸いです。(専技室)



熱心に意見交換が行われたモズク会議（参加人員 50 人）

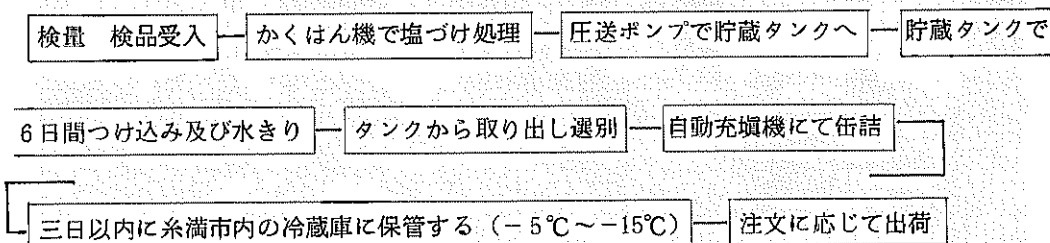
伊平屋漁協のモズクの品質管理

伊平屋島もずくの一次加工工程

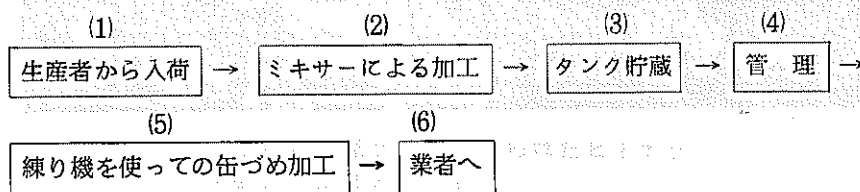
1. 潜水器を着用し網についている雑草等を取除く

2. もずくの成長をみて回る
3. もずくを収穫し、もじ網に入れ洗浄する。その時徹底して雑草や小エビ類等、及びゴミなどの不純物を取除く。
4. 漁港、栈橋などの海のきれいな岸壁に船を横づけしもずくをもじ網にもどしもずく吸取機で陸揚げする。
5. 陸揚げしながら、特製のもずく洗浄機で洗浄を行い、不純物を徹底して取除く
6. 洗浄し終わったもずくを生産者みずから検査する。
7. 加工場にて、加工担当職員が検量する前に、不純物が混入していないかどうか検査し、受け入れる。検査の結果、不純物が混入していた場合は、4.からやり直しをさせる。
8. 塩づけ処理後、3日～5日貯蔵タンクに入れ、その後自然脱水させ、十分水切り処理を行う。
9. 貯蔵タンクから取出し、再度、雑草、小エビ類等を除去選別を行う。
10. ガスバリア製袋（ビニール）を使用して、自動充填機にて缶詰（NET18kg）する。
1～6まで、漁業者が行う。（ただし、7のやりなおしはします。）7～10までは、漁協のもずく加工場にて行う。

漁 協 も ず く 加 工 場 で の 加 工 工 程



知 念 漁 協 の 加 工 後 の 保 存 管 理 （ 常 温 保 存 ）



- 1) 生産者からモズクを入荷する時、モズクの熟度あるいは水きりの状態は良いかを見る。できるだけ熟したモズクを入荷する。
もし生産者が若いモズクをもってきたら本人にかえすかあるいはモズクの熟するまで水揚げをストップする。しかたなく組合で買収する場合はタンクを別にして貯蔵する。
- 2) 加工の場合は、モズクの熟度の状態をみて塩を何パーセントにするかきめる。熟しているモズクの場合は25パーセント、若モズクの場合は塩を少なめに入れる。若モズクの場合塩分がつよい

