

◆技術交流

ヒジキ加工先進地技術交流

大嶋洋行

1 目的

本技術交流は、ヒジキの採取・加工を行う漁業者が、国内の主産地の一つである千葉県のヒジキ漁業者と交流し、ヒジキ漁業の現状とその加工技術、流通面について学び、加工技術と経営の向上を図るものである。

2 交流先

千葉県南房総市白浜町漁協原事業所

3 日程

平成18年4月15日（土）～4月17日（月）

4 交流参加者

金城 幸祐（与那原西原町漁業協同組合）

当山 昌健（同上）

城間 弘美（同漁協職員）

5 引率者

大嶋 洋行（水産業改良普及センター）

6 交流地の概要

●白浜町漁協の概要

白浜町漁協の組合員数は約1800名（内正組合員約1000名）で、漁業専門者は少なくとも十数名で半農半漁が主体となっている。

白浜町の漁業は3月～4月がヒジキ漁、5月～9月がアワビ漁（海女漁）、8月～イセエビ漁で漁獲高の最も多いのはアワビとのこと。

●白浜町漁協のヒジキ漁業について

当地区（千葉県全域共通）のヒジキは、3月中旬頃に収穫できるようになり、4月中旬には収穫を終える。

4月中旬になるとヒジキが成熟し、生殖器官が肥大（直径1cm程の風船状に肥大：現地では花と呼ぶ）し、この部分が堅くなり品質が落ちるためこの花ができる前に収穫をすべて終了するとのこと。また、沖縄のヒジキとは形状が全く違っていた。（写真参照）

ヒジキの収穫期間は地域によってばらつきがあるが、各漁協で解禁日を決め刈り取りを始め



千葉県産ヒジキ



沖縄産ヒジキ

る。収穫に要する期間は各地区とも1週間以内で、白浜町漁協では、4月14日～18日であった。なお、視察当日は時化のため刈り取り作業が見られなかった。

収穫は、組合員と組合員が雇った作業員総勢30人～40人で行い、一日の収穫量は30t程度で、全体では100t内外とのこと。今年は豊漁なのでもう少し水揚げが多くなるらしい。

水揚げされたヒジキは漁協が買い取り（価格は変動するが80円/kg～100円/kgとのこと）、漁協職員と地元漁家女性（漁協雇用）が加工に当たる。

●ヒジキの加工工程について（別添写真参照）

収穫されたヒジキは、計量後、屋外に野積みされるが、3日以内には加工され（加工工程1）、原藻の冷蔵保存等を行わない。したがって、気温が高くなると（20℃）腐敗が起るため作業は24時間継続されることもある。

ヒジキ加工施設はふるさと創生事業（1億円）で整備されたもので、稼働はヒジキのシーズン約20日のみ。但し、小分け商品の生産（加工工程2、3）は周年行われている。

●ヒジキの販売について

干しヒジキの主な販売先は生活クラブ（生協のような団体）で約85%、他は地売り（直売店等）で販売価格は600円/100g前後。

加工工程1(一次加工)

原藻を無洗浄で釜に入れ蓋をして1時間加熱



火を止めて2時間蒸す



カゴに入れ宙釣りし20分水切り



乾燥機に投入

(処理能力100kg~120kg/hr)



150°C30分で乾燥終了

(歩留まり10%:原藻から)



袋詰めで保管(一次加工終了)

(茎付き:長ヒジキ、葉:芽ヒジキと分ける)



加工工程2

(二次加工:長ヒジキ(茎付き))

袋詰めされた乾燥ひじきを取り出しザルに取り出しながらゴミの有無を確認



所定量を計量して袋詰め



包装後金属探知器を通す





箱詰め(糸ヒジキ製品完成)

加工工程3(二次加工:芽ヒジキ)

**袋詰めされた芽ヒジキを選別機かける
(比重選別と色選別)**



手作業による異物除去



計量、袋詰め



金属探知器



芽ヒジキ製品完成

●加工事業収支について

販売高は5～6千万円で原藻買い取りに約1千万、後は人件費と光熱費・維持費等が半々で加工事業としてはほとんど利益がでないとのこと。従業員は地元の中高齢女性と若い男性2名であるが、ほとんど最低賃金での雇用。賃金は低いですが、地元の中高齢女性は地場の水産物を供給していくことに誇りがあり頑張ってくれているとのこと。

●与那原漁業ヒジキ漁業者の所感等

・沖縄のヒジキとは全く形状が違うことに驚い

ていた。

・野積み場の衛生状態、温度管理、洗浄が全くされておらず、与那原の方が遙かに衛生管理レベルが上と実感していた。

・加熱方法(煮蒸行程)に違い(与那原は煮:20分、圧力釜20分)はあるが結果的に同様な結果になると考えられるとのこと。

・乾燥装置については、与那原漁協では、今後加工場の移転整備を計画しているため大いに参考になった様子で現場で詳しく聞き取りを行っていた。

・与那原では天日乾燥だけなので今回の条件(150℃30分)で普及センター施設を利用してテストすることにした。

・出荷のための選別作業はかなり細かく行われており、見習う必要があると実感。

・ヒジキの味、衛生管理は総合的に与那原産が上だと自信を持ったようです。

○4月16日及び17日は千倉町の直売店、東京築地市場にてヒジキの販売状況視察

千倉町の直売店にはさまざまなヒジキの加工品が販売されており、漁協がすべて購入した。購入した製品は試食会を行い、今後の加工品作りの参考とする。

築地市場には、房州産を始め、伊勢産、長崎産、徳島産など各産地の干しヒジキが販売されていた。価格はkg当たり5,000円～6,000円で韓国産は2,000円くらいであった。



白浜漁協で生産された乾燥ヒジキ商品