

◆技術改良試験事業

ヒトエグサの養殖・洗浄・加工・流通試験

宮古農林水産振興センター 長嶺 巖

1. 目的

宮古地域におけるヒトエグサ養殖は平成20年度からスタートし、今年で3年目を迎える。

20年、21年度で生産体制は確立し、現在、宮古島漁協西原漁業研究会が大浦湾内特定区画漁業権297号において、5名の組合員が400枚の養殖網でヒトエグサの養殖を行っている。

生産体制は確立したものの、洗浄・加工・流通が大きな課題となっている。

平成22年度は、三重県の松阪漁協、志摩の国漁協の先進地視察を踏まえ、洗浄方法の改良、乾燥試験、流通対策に取組み、宮古ブランドの確立を目指す。

2. 養殖

平成21年度の反省（9月1日採苗網張り）をふまえて今期は、旧暦8月15日（十五夜）に合わせて4日前の9月18日に天然採苗を150枚で実施した。2回目は9月15日の満月に合わせて200枚の採苗を実施し今期の採苗網数は350枚の養殖枚数である。

1回目の採苗網は順調に種がついて11月4日に1cm～2cm程度成長したので2枚重ねで本張に移行した。

藻体が7cm平均に成長したので12月26日から収穫を開始した。

1回目の網は23年1月23日で収穫を終了。2回目の網は2月11日から収穫の予定である。

3. 洗浄・脱水・加工

収穫したアーサを漁協の加工場に運んで、一次洗浄（スクリー式洗浄機）2次洗浄（モズク洗機）を行い、最終洗浄には三重県志摩の国漁協の指導漁業士濱村さんから教わった方法で、ベニヤ板で戸井をつくり、流水をしながら仕切り板を利用してアーサを潜らせる方法で砂や泥

を除去することを試みた。

脱水は岩月製作所製の高速脱水装置を導入し6分間の高速脱水を行った。

脱水したアーサを漁協の冷凍庫で一次保管し、木原製作所宮古島出張所からリースしたシートケ乾燥機を用いて8月11日から乾燥試験を3回実施した。

4. 結果

三重県志摩の国漁協から導入した戸井式洗浄装置は長さ3.6m×幅0.7m×高さ0.45mで3段落としとし、水槽に流水用ノズルを付けアーサを攪拌した結果、砂・泥は簀の子の下に溜まりアーサのみが網袋に収納できるようになった。

最終洗浄の工程で雑草や、浮いている異物は除去できるため、網袋をそのまま高速脱水装置にかけることが可能になった。

加工はリースした温風乾燥機を使用し、38度の温度で4時間乾燥。2回目の試験では40度の4時間で乾燥した。

乾燥機の室内温度を40度に設定して2時間でトレイを上下入れ替えて焼きムラの改善を図った。焼きムラはほとんど解消できたが、流通の段階で異臭がするとのクレームがあった。

恩納村漁協の組合員でヒトエグサ生産加工の経験が長い登川正彦さんに相談したところ、乾燥機内の庫内温度が低いと雑菌が繁殖し、異臭が発生するとの指摘があり、乾燥温度を60度1時間で殺菌し、焼きムラをなくすためにトレイを逆に入れ替えて50度で2時間乾燥した結果、良好な乾燥モズクに仕上がった。

5. 考察

ヒトエグサの養殖から、収穫、洗浄、脱水、ほぐし、乾燥加工まで機械化でき作業の省力化

が図られた。平成23年9月の特定区画漁業権取得後は狩俣漁業生産G、久松漁業生産Gも着業予定であり、約3倍に養殖面積が拡大するので良質のアーサ生産に向けて取組む必要がある。

①一次洗浄

西光エンジニアリング（株）製のスクリュウ式洗浄機で大まかな砂・泥を落とす。



②二次洗浄

山口式モズク洗い機を利用した。



③三次洗浄

三重県志摩の国漁協方式の戸井を利用した。



④脱水

高速脱水装置で6分間脱水後黒いビニール袋に入れて冷凍保管



⑤乾燥

木原制作所製のシイタケ乾燥機を利用してアーサ乾燥（40度で4時間）



⑥宮古島漁協に設置した乾燥機

