

◆流通・加工対策事業

ヒトエグサ加工・販売試験

水産業改良普及センター本部駐在 中村勇次

1. 目的

ヒトエグサは、県内では北中城や恩納村などで養殖されており、北部の沿岸海域でも小規模で養殖が行われている。ヒトエグサは、モズクと違って供給が需要を上回っていることから販売に関してはあまり問題とならない。羽地漁協組合員が羽地内海で養殖しているヒトエグサについては、泥等の付着物が多く洗浄に時間を要している。4月に宮古地区のヒトエグサ養殖及び加工・販売について視察を行っており、試験的に宮古式の洗浄装置を作成してヒトエグサ洗浄作業の省力化を図る。

2. 材料及び方法

羽地漁協では、今年度4月初旬に宮古地区でのヒトエグサ養殖漁場及び洗浄・加工工程の視察を実施しており、宮古式洗浄機を試作して洗浄試験を実施する。宮古地区では、海苔洗浄機で一次洗浄してから異物除去水槽(宮古式洗浄機)で異物の除去を行っている。羽地漁協においても同様の海苔洗浄機を昨年度から導入しており同様の一次洗浄を行う。宮古式の二次洗浄水槽は角材やベニヤ板にペンキを塗って作成してあったが、異物混入防止や加工のしやすさから二次洗浄水槽をアクリル板で作成することとした。

3. 結果

3月21日に大宜味村塩屋漁港でヒトエグサ洗浄試験を実施した。

洗浄試験は、2年前に屋我地島漁場で収穫されたヒトエグサと前日に収穫された天然ヒトエグサで実施した。2年前収穫ヒトエグサは洗浄してから冷凍保存していたため汚れは

少なかったが、前日収穫の天然ヒトエグサは砂や泥等の汚れが付着していた。

宮古式洗浄機で砂等は水槽下に沈殿し、ビニールヒモ等の浮遊性ゴミは表層に引っかかって除去された。

4. 考察

現在、羽地漁協が運天原で生産したヒトエグサの一部を買い取ってから加工業者へ販売している。しかし、生産者ごとに手作業で洗浄してから漁協へ販売しているため、生産者ごとにヒトエグサの洗浄具合が異なる。漁協から加工業者への安定した出荷体制と製品の品質安定のためにきちんと洗浄された製品を供給する体制が求められている。今後、試作した宮古式洗浄機を元にした洗浄工程の均一化を図り、羽地地区で生産されるヒトエグサの品質安定に繋げてもらいたい。



宮古式洗浄機の枠を作成



海苔洗浄機による一次洗浄



宮古式洗浄機にヒトエグサを投入



海苔洗浄機による洗浄の様子



宮古式洗浄機による洗浄試験



一次洗浄後のヒトエグサ



二次洗浄後のヒトエグサ回収の様子