

つくる 漁業 海産物

漁業はバヤオ(浮魚礁)漁業、沿岸海岸におけるソデイカ漁と漁法も近代化し、色彩豊かな魚や甲殻類、貝類など捕れ、食卓を賑わしている。

近年、限られた漁場を生産性の高い漁場として確保し、ノコギリガサミ、シャコガイ、稚魚の放流や白イカ採卵場の造成などを行い、栽培漁業にも力をいれている。

世界でも有数の透明度を誇る美ら海。そこでできたモズクもまた美味である。ぬめり成分の「フコイダン」が体に良いということで、近年注目されている。恩納村、本部町、伊平屋村、勝連町、知念村等で養殖が行われている。甘酢で食べたり、天ぷらにしたり時には吸い物の具にしたりと食べ方もいろいろで、中華料理の利用もひろがっている。その他、アオサや海ぶどうなど海からの贈り物がいっぱい。

沖縄県の 養殖業

熱帯海域の特性であるサンゴ礁を利用したのモズク養殖など、つくり育て管理する漁業が展開されている。



【海ぶどう】

グリーンキャビアとも呼ばれる珍重される海ぶどう(和名・クビレツタ)は、恩納村や宮古島が産地だ。プリプリした食感の海藻なので、好みのドレッシングをかけて召し上がれ。



【まえばの養殖】

全国の生産一位はなんと沖縄県。選別されたエビは生きたまま出荷される。



【モズク】

天然の栄養分を多く含んでいるもずくは「海藻の王様」だ。甘酢で食べたり、天ぷらにしたりと食べ方も色々。又、モズク等の海藻に含まれる「フコイダン」は大腸菌O-157への抗菌作用で注目を浴びるようになった。(写真提供：海の学校 今井輝光)



【かつお】

一本釣り漁で釣り上げられたかつおは新鮮でおいしい。なまり節や削り節はお酒のつまみや、お土産に最適。

つくる 林業生産 林産物

沖縄県の森林は、戦中戦後の乱伐によって荒廃したが、戦後の拡大造林の推進や保安林の整備等により漸次回復してきた。

林業については、復帰後、造林などの林業生産基盤の整備強化等により集成材やフローリング材の付加価値の高い製品の生産をはじめ、食用キノコ類、タケノコ、木炭等の特産林産物や緑化木などの生産活動がおこなわれている。



木は快適で心の安らぐ空間を創り出す素材として見直されている。森からの贈り物をあなたに。

森の贈り物。



炭焼きの煙からできる木酢液は病害虫の忌避剤として活用。もちろん、木炭はバーベキューにそして住宅の床の下に入れて健康に良い部屋づくりにと用途が増えている。また水を浄化する働きもあり、木炭は注目の林産物である。



【アワビ茸】

コリコリとアワビのような歯ごたえが近年人気のきのこだ。



【エリンギ】

エリンギはシジ科、シタケ属のきのこだ。厚めにスライスして、フライパンで軽くバターで炒め、塩コショウをするというのが、カンタンだけ



【セリ風景】

亜熱帯気候の沖縄は、市場に並ぶ魚たちも実にカラフルなのが特徴。色とりどりの魚には圧倒されるけど、味は美味。又、魚の呼び名も地元の人には方言名のほうがなじみ深い。ミーバイ・アバサー・アカマチ・タマン・クブシシ等名前もユニークなのだ。



【スクの瓶詰め】

スクとはアイゴの稚魚のこと。太陽の光に反射してキラキラと輝きを放っている。スクは決まって旧暦6月15日に集団で岸に寄ってくるので、スク漁は7月の数日間だけで大きいのは唐揚げ、小さいのは酢につけた後、刺身や塩漬にして食べる。



【イカの一日干し】



【カサミの水揚げ】

海の幸、ここにあり。

海での活気をそのまま陸へ水揚げ。新鮮な魚介類がもりだくさん。