

モズク生産現場における養殖管理について

瀬底正武

歩留まりの高い高品質のモズクを作るには、生産現場での養殖管理は不可欠であり、日頃から生産者は気配りをしながらモズク生産に当たる必要がある。管理不十分のモズクを最新式の加工場に運べばモズクは生まれ変わるといった錯覚はもはや通用しないからである。ならば、管理不十分とは何かを次に列挙する。

1) 雑藻類の除去作業の実施

- ・ 収穫一週間前には、雑藻類の除去作業を実施する。
- ・ ポンプ収穫のため一端船上に吸い上げてからの選別作業は時間の無駄である。
- ・ 高品質のモズクを生産しても夾雑物の混入は品質低下の原因となるからである。

2) ヨコエビ除去の実施

- ・ 船の舷側に適当な大きさの「生け簀網」を設置する。
- ・ 収穫ポンプの出口を生け簀網に投入する。
- ・ 適当な量のモズクが集荷された時点で、収穫ポンプで生け簀内のモズクを洗浄と同時にヨコエビを追い出す。
- ・ 洗浄後収穫ポンプを使用してモズク専用の籠に移し替え水を切る。
- ・ ヨコエビが多量に発生し手に負えない場合には、直接網生け簀に投入する前に一端モズク籠に入れて干出処理や数秒間の淡水処理を施した後、あらかじめ設置した生け簀網に移し替える。
- ・ 養殖現場における夾雑物の処理は生産者が担うべきであり、けして工場へ持ち込むべきではない。工場内での長時間の選別作業は品質低下を引き起こす要因になる。

3) 収穫したモズクの船上での取り扱い

- ・ 収穫は雨天時を避け出来るだけ晴天の日を選んで行う。
 - ・ 雨天時の収穫はモズクの色艶を悪くし品質低下を起こす原因になる。
 - ・ 晴天時の収穫でも直射日光を避け出来るだけ日陰を作り藻体が蒸れないよう心がける。間違っても船上でのバラ積み避ける。
 - ・ 船上での船積み時間は出来るだけ短時間にする。午前、午後その都度加工場へ搬入する。長時間の船積みはモズク藻体を衰弱させる結果となり品質を悪くする。
 - ・ モズクは黄金色（黄褐色）で色艶のある腰の強いモズクが高品質のモズクであり、黒ずんでパサパサ、ドロドロしたモズクは良いモズクではない。
 - ・ 生産者の中には、すでに品質が悪くなったモズクでも加工場に運べば品質が良くなると錯覚する者もおるが、良いモズクは養殖現場で作るものであり加工場で作れるものではない。品質の良いモズクは加工後も良いモズクである。
- ### 4) 養殖場から加工場へ運搬時の船上での取り扱い
- ・ 船上積載時や運搬時は、直射日光や雨にさらさないようにデッキに日覆いをするか、モズク籠の露出部に海水を含ませた「カマス」をかける等品質管理には十分気配りをする。
 - ・ 加工場へ搬入されたモズクは、出来るだけ藻体の新鮮さが保持された状態で塩蔵処理する必要があるので、翌日に持ち越さずその日で加工処理する。
 - ・ 加工場では、塩蔵タンク保存に入るが、保存期間は最低でも3日～4日間の保存期間

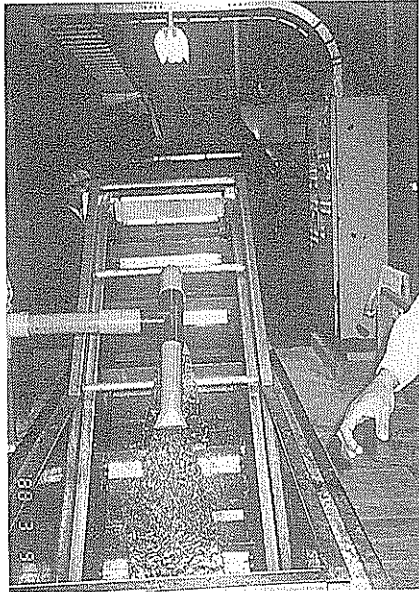
は必要不可欠である。日産集荷量が多いからといって1日、2日では製罐後罐下に水がたまる結果となり、数量減の原因となる。製罐後の歩留まりは出来ればタンク内に1週間程度寝かした方がよい。

モズク加工場における加工工程

①



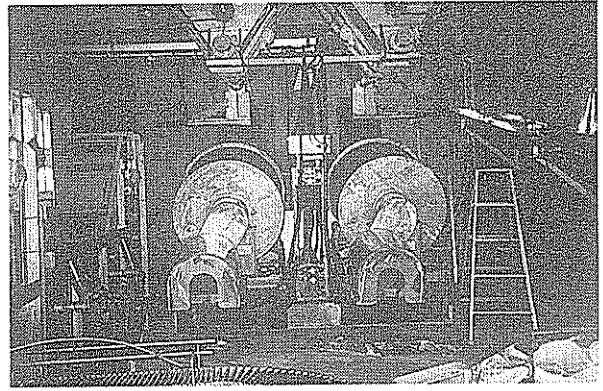
②



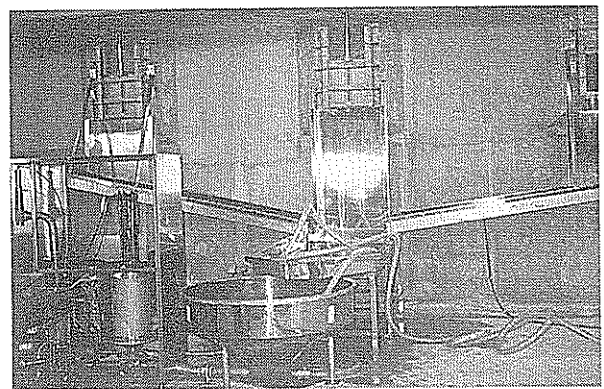
③



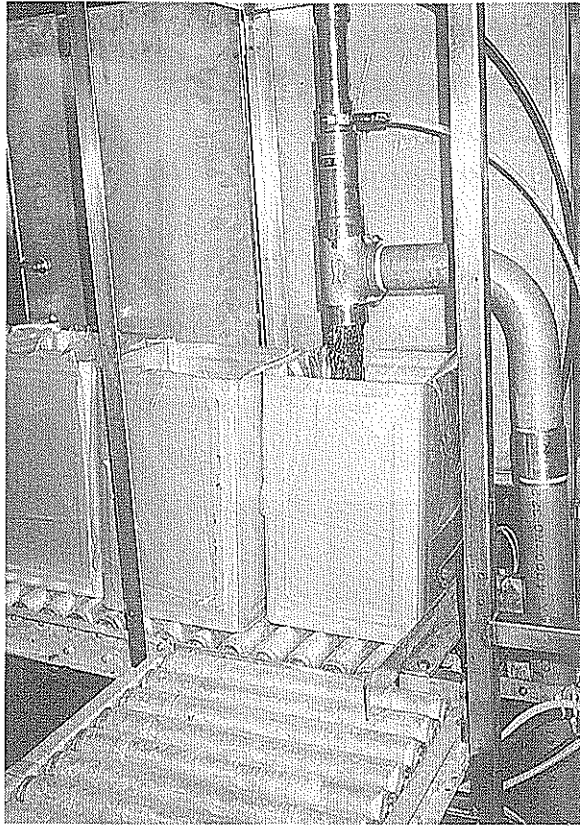
④



⑤



⑥



⑦

