

◆流通・加工対策

モズクアラカルト（生モズクの簡易加工等）

水産業改良普及センター 系数 正

1. 目的

現在、オキナワモズクの大半が塩蔵モズクへ加工されている。これは、復帰前からの慣例にもよるが、消費の主流がカップモズク（酢モズク）であり、加工業者への原料供給に産地が甘んじている結果とも考えられる。

最近、生モズクの商品価値が注目され、スーパー等でも生モズク、生冷凍モズクの商品を見かけるようになった。

生冷凍モズクは塩蔵モズクと異なり、解凍に時間を要すること、解凍時に増量しないことなどから、加工業者が嫌うと言われている。

しかしながら、塩蔵モズクは解凍時に機能成分が失われること、歯ごたえが無くなり（酢モズクには好都合）調理の汎用性に欠けることなどから、近年生モズクの良さが見直されている。

このため、当センターでは生モズクの消費拡大を図るため、産地で可能な加工、家庭でもできる調理法等について試作してみた。なお、若モズクも食感等が良いが、今回は調理加工を中心に考え、冷凍生熟モズクを主体にした。

2. 製造方法

（1）天日乾燥モズク

保蔵性の向上、軽量化及び調理の利便化などに有利と思われる乾燥モズクについて、生産現場で実施できる方法として、天日乾燥を行った。

- ・ 材料 冷凍生熟モズク
- ・ 器具 枠に張った網（毛羽立の無い網）
- ・ 方法 洗いモズクを偏りなく広げる。

※熟モズクは弾力があり藻体間に空間ができる

（2）モズク佃煮

市販のモズク佃煮ではモズクの形状や食感が残らないため、天日乾燥モズクを原料としてそ

の改良を試みた。

- ・ 材料 乾燥モズク、麵つゆ程度の濃度のタレ（タレ：モズク1/25分量）、水飴
- ・ 器具 大きめの鍋、蓋、保存用容器
- ・ 方法 タレに水飴を加え沸騰したら乾燥モズクを入れ、攪拌後蓋をして放置すると、乾燥モズクが水分を吸って佃煮となる。熱いうちに容器へ入れ、冷却材などで冷やし早めに冷蔵庫へ。

（3）味付けモズク各種

生熟モズクは調味液での味付けが簡単であり、粘つきが少ないので、サラダ感覚での食品ができる。様々な味付けを行った。

- ・ 材料 冷凍生熟モズク（洗い）、キムチの素、シークァーサージュース、黒糖溶液
- ・ 方法 5センチ程度にカットしたモズクを、それぞれの調味液に1～2日漬け込む。

（4）モズクジャム

- ・ 材料 冷凍生熟モズク（洗い）、シークァーサー、砂糖、水飴
- ・ 方法 1～2日砂糖入りシークァーサーに漬け込んだモズクを1センチ程度にカットし、半分をミキサーにかける（団子状になるので必要な量のシークァーサージュースを加える）。糊状になったら鍋に移し残り半分を混ぜ煮込む。砂糖、シークァーサー、シナモン等で味を調える。

（5）モズクコンニャク

- ・ 材料 生モズク、コンニャク粉、水酸化カルシウム
- ・ 器具 鍋、計量カップ、泡だて器、しゃもじ等
- ・ 方法
ア) 水1,600ccにこんにゃく粉50gを少し

ずつ混ぜ糊状になったら30分放置。

- イ) 水酸化カルシウム2gを200ccの水に溶かし凝固剤を作る。
- ロ) ア)にカットしたモズクを加えかき混ぜ、イ)を加え素早く混ぜ糊状にし放置。
- エ) 適当な大きさに切り、とろ火で30分以上湯がき、中まで火を通す。

3. 加工品製造結果

(1) 天日乾燥モズク

当所の芝生の上で、晴天時に6時間程度でパリパリの乾燥モズクができた。漁港等のコンクリートやアスファルトの上なら4～5時間程度で乾燥できるのではと思われる。

漁業者等からの失敗談の原因の多くが材料のモズクにあり、塩蔵モズクを使ったり、生でも熟していないモズクを使用したためである。

因みに、冷蔵庫でも同様に乾燥試験を行ったところ、3、4日で乾燥モズクになった。これは冷蔵庫の状況にもよると思われるが、料理に使用するには半乾燥で十分である。こうして作った乾燥モズクを佃煮やフリカケ、汁物や野菜炒めの具などに利用できるのも、産地や家庭での簡易加工としてお奨めである。

(2) モズク佃煮

市販モズク佃煮は、通常の方法で製造されたものであり、モズクの形状を殆ど留めていない。乾燥モズクを使用すると、モズクの形状、食感が残った佃煮ができた。ベトベトしないので、弁当やおにぎりの具にも利用できる。

(3) 味付けモズク各種

① キムチの素

モズクキムチはこれまでも商品化されているが、殆どが他の食材を混ぜている。食感を補うためだと思われる。しかし、熟モズクを使うことで、モズクだけでも結構な食感があり、好評であった。

② シークァーサージュース

モズクとシークァーサージュース

の相性がよく大好評であった。サラダやスイーツとしての応用が十分可能であることが判った。

③ 黒糖溶液

そのままでは、若干抵抗があるが、熟モズクの特性が活かされ、歯応えがあるため、おきなわけんざいに入れると食感が楽しめる。

(4) モズクジャム

寒天等を加えずともしっかりとしたジャムが出来上がり、モズクの少々青臭さがシークァーサーで中和され、さっぱりとした味となった。

(5) モズクコンニャク

モズクとこんにゃくの相性が良いと思われたが、初めての試作であったため、モズクが切り口から抜けるなどの問題点があった。切らないで食す玉茷蒟にする必要がある。



モズク蒟蒻（切り口からモズクが抜ける）



モズクのとろみが
辛子味噌に合う

※ 生熟モズクは、野菜に近い取り扱いができ、色んな味付けによりサラダやスイーツへの応用が可能である。また、乾燥することで更にレパートリーが広がっていく。塩蔵一辺倒（原料供給者）を改めるべき時期ではないだろうか？