

◆漁業士活用育成事業

モズク加工流通視察研修報告

水産業改良普及センター 與那嶺盛次

1. 目的

実際にモズクを生産している青年漁業士が県外の加工メーカーや流通に携わっている大手スーパーの視察を実施し、率直な意見交換を行うことによりモズクの品質向上を図る。

2. 日程

平成22年3月10日～3月12日

3. 場所

株式会社マルウ水産（福岡県）

株式会社西鉄ストア（福岡県 2店舗）

株式会社井ゲタ竹内（鳥取県）

4. 参加者

久米島漁協青年漁業士 田端裕二

金武漁協青年漁業士 屋比久健

5. 引率者

沖縄県水産業改良普及センター水産業普及指導員 與那嶺盛次

6. 内容及び所感

（1）株式会社マルウ水産

3月10日午後2時、株式会社マルウ水産の手柴一夫事業部長、原口昭専務取締役、株式会社西鉄ストア営業本部第一商品部の平山明水産バイヤーからモズク販売現状報告を受け、意見交換を行った。

マルウ水産は、久米島漁協等からモズクを仕入れ主に味付モズク、洗いモズクをスーパーなどに出荷していた。西鉄ストアは、生モズクのマネキン販売を実施していた。生モズクや洗いモズクは、味噌汁に入れるよりも納豆や山芋を

のせ味ぽんをかけて食べた方が良いとの意見があった。タレとして麺つゆの使用を提案したところ検討したいとのことであった。手柴事業部長からフコイダン等の成分表や異物の種類が判別できる「モズク品質管理の手引き」を再度作成してもらいたいとの要望があった。

こちらからは、生モズクの販売について質問した。西鉄ストアは、近年生モズクの販売に力を入れているとの回答があった。まだまだ、量的には多くないが、消費者からは歯ごたえがあり美味しいとの反応で今後拡大していきたいとのことであった。

（2）株式会社西鉄ストア（2店舗）

3月10日午後4時から、平山明水産バイヤーの案内でマネキン販売を実施している西鉄ストア大橋店を視察した。雪の日にもかかわらずお客さんがいっぱいであった。マネキンさんが、お客さんにモズクスープを試食させていた。販売しているモズクは、生モズク（久米島産、100円）、洗いモズク（沖縄産、60円）等であった。

マネキンさんや売場の担当者に売り上げ状況等の聞き取りを行った。マネキン販売期間中は、一日当たり80万円とかなり売り上げがあるとのことであった。その後、西鉄ストア東那珂店を視察した。大橋店と同様なモズクが販売されていたが、マネキン販売はされておらずお客さんも少なかった。他に恩納もずく（味付けモズク）等が販売されていた。

（3）株式会社井ゲタ竹内

3月11日午後2時、株式会社井ゲタ竹内にて竹内周常務からパワーポイントによる全体的な説明を受け、意見交換を行った後、関大悟製造部リーダーに加工場内を案内してもらった。残念ながら工場内での写真撮影は禁止され

ていた。

井ゲタ竹内では、恩納村漁協と提携して水揚げしたモズクを塩蔵した後、管理番号が付けた一斗缶に詰めることにより生産者が特定できるトレーサビリティーのしくみを構築していた。そのしくみを生かして、品質検査や異物除去のデーターから、毎年品質評価を行ってモズク生産部会で上位者を表彰していた。また、現地（恩納村）選別の技術指導や生産者の井ゲタ竹内での研修を実施していた。恩納村漁協のイトモズクは、ほとんど井ゲタ竹内で取り扱い味付モズクで販売していた。

加工場内では、徹底した衛生管理に加えて、ヨコエビや雑藻等の異物除去は3000ルクスの環境で全量検品を行っていた。調味ラインは、誤計量や微生物の混入を防止するためにコンピュータ制御の調味液自動制御装置を使用していた。できた製品は、エックス線による検査を行って記録を残し、クレーム等に対応していた。また、安定した品質を保つために、専任の官能検査パネラーを置き原料入荷の都度品質判定を実施していた。

品質について質問を行ったところ、井ゲタ竹内ではモズクの色よりもヌメリや舌触りを重要

視しているとの回答があった。また、産地の生産部会との連携や養殖方法についての意見交換を行った。生モズクの取り扱いについて聞いたところ、今後取り扱っていききたいとのことであった。

現在、県外におけるモズクの流通は味付けモズクが主体であるが、今後生モズクによる販路拡大は十分可能性があると考えられる。そのためにはモズクの品質向上がより重要になってくると思われる。また、加工メーカーでは品質管理に多くのコストをかけており、それが軽減できる高品質なモズクは高く売れると思われる。最後に視察研修を快く引き受けてくださった株式会社マルウ水産、株式会社西鉄ストア、株式会社井ゲタ竹内の皆様に心より感謝申し上げます。



①マルウ水産や西鉄ストアとの意見交換



②モズク販売状況聞き取り（西鉄ストア）



③久米島産生モズク(西鉄ストア)



④沖縄産洗いモズク(西鉄ストア)



⑤モズクスープの試食(西鉄ストア)



⑥恩納もずく(西鉄ストア)



⑦(株)井ゲタ竹内事務所及び加工場



⑧竹内常務の概要説明と意見交換