

さっぱり、つるんと 沖縄味付もずく

今月の産地・**（株）井ゲタ竹内**
メーカー



まろやかな三杯酢の優しい味わい。
食卓に涼を運ぶ小さな一杯。
夏に向けて、さっぱり、つるんと、
もずくのある毎日をはじめませんか。

「協創」関係 恩納村漁協との

当初は隠岐の島産の糸もずくを使用していました。1987年から沖縄産の糸もずくを原料に使い始め、現在に至ります。

背景には、海洋汚染や生産者の高齢化があります。消費者からの需要が増える一方で、原料調達が増えたためです。

そこで、当時、糸もずくの養殖を始めていた沖縄県の生産者に、糸もずくの養殖をお願いすることになりました。

品質の良いもずくを安定的にお届けするには、産地との

株井ゲタ竹内工場外観



ホースで吸い上げて収穫します



船上で粗選別後、水揚げします

海中に広がるもずく網



沖縄・恩納村の美しい海



恩納村漁協
代表理事組合長
金城治樹さん

海人(うみんちゅ)が自信を持って大切に育てたもずくです。皆さんに食べていただくことで、私たちは安心してもずくの生産を続けることができます。そして、それは健全な環境保全にもつながっています。うさがみそーれー(お召し上がりください)。

11月に種付けし、1月〜2月ごろが収穫時期です。

収穫は、ホースで網から海水と一緒に吸い上げます。もずく網は、海中でもずく以外の海藻やいろいろな生物の棲み家にもなっているため、まづ船上で粗選別を行います。水揚げされたもずくは塩蔵で缶詰にされ、鳥取県の(株)井ゲタ竹内へ運ばれます。その後、手作業で異物が残っていないか選別し、味付け。安全で安心、そしておいしい商品をお届けしています。



株井ゲタ竹内工場の皆さん



恩納村漁協などから届いたもずくは、異物がないか触って確認します



意外と知らないもずくの種類と違い

もずくには、大きく分けて「糸もずく」と「太もずく」があります。見た目は似ていますがまったく違う種類の海藻です。糸もずく(標準和名:モズク科モズク)は、つるつると口当たりがなめらかなのが特徴です。もともと日本海沿岸などに生息していましたが、海洋汚染や生産者の高齢化もあり、現在は沖縄県で養殖されています。

糸もずく(標準和名:ナガマツモ科オキナワモズク)は、太く中空でもずくの中にぬめりがあり、コリコリとした歯応えがあるのが特徴です。その和名の通り、沖縄県が生息地です。

「味付もずく」を商品化

(株)井ゲタ竹内は1947年に竹内佃煮製造所として創業。1958年、地元鳥根県・松江のデパートが開業した際に、隠岐の島産のもずくを量り売りで販売し始めたのが始まりです。1971年当時、鳥根県の隠岐の島で採れていた天然もずく(糸もずく)を全国に先駆けて味付けパック入りの商品として販売を開始しました。

山陰地方では昔から、収穫したもずくを塩蔵で保存し、料理に使ってきました。お祭り、お祝いなど、特別な日の料理として、各家庭で三杯酢をベースに調味して食べていた郷土食が「味付もずく」の原点です。

家庭の味がお手本

味付け、調味液ともずくの量のバランスなど、お母さんが大切な家族に作る料理をお手本にしています。日持ちのために菌を殺す調味液を使うのではなく、菌に汚染されない製造ラインを構築することで、シンプルなたまげを実現。そのため、調味液も最後まで飲み干すことができます。

魚介類や野菜にかけたり、調味液ごと使ったアレンジメニューもお薦めです。東都生協では、糸もずくは三杯酢、太もずくは三杯酢土佐酢ゆず入り、シークワサー風味の3種類を取り扱っています。また、冷凍でお弁当用もずくもあります。

産地(生産者)からのメッセージ

column コラム

サンゴの海を育む活動

サンゴ礁海域でもある恩納村では、1990年代後半から海水温の上昇などの影響で多くのサンゴが死滅、サンゴ礁の荒廃化が進みました。恩納村漁協は「漁業活動も生態系の一部」という考えを大切に、環境に負荷をできるだけ掛けないような海藻養殖を主として行っています。また、(株)井ゲタ竹内とともにサンゴ礁の海を育む活動に取り組んでいます。

MOGMOGレシピ 調理時間 10分

もずくだれでいただく冷やし中華

材料(2人分)
味付太もずく...4カップ 中華めん...2玉
錦糸玉子...卵1個分 ハム...3枚
きゅうり...1/2本 トマト...1/2個
ごま油...小さじ1

ポイント! レモン汁やラー油をかけてもおいしいですよ! お好みでしょうゆのちょい足しも!

作り方 1 ハム・きゅうりは細切りにし、トマトはくし型に切る。

2 ボウルに味付太もずくとごま油を入れて、混ぜ合わせ、もずくだれを作る。

3 中華めんはゆで、流水で洗い水気を切る。

4 皿に3の中華めんを盛り、錦糸玉子と1の具をのせる。

5 2のもずくだれをかける。

6月4回の「Sanbonsugi」表紙掲載! ぜひご利用ください!

沖縄味付糸もずく(三杯酢)50g×4
沖縄味付太もずく(三杯酢)60g×4
6月4回参考価格:
¥275円(税込297円)