

2016年 沖縄県勝連漁業協同組合
沖縄県産「早摘みもずく」収穫開始
地元漁師しか知らなかった“幻のもずく”を全国へ

【内容】

全国で流通しているもずくの約90%は沖縄産のもずくでそのほとんどが成熟もずくを原料として使用しています。今年、沖縄県でもずくの生産量No.1の勝連漁業協同組合では**3月1日(火)を収穫開始日**と定め、もずくの収穫開始宣言を行ないました。「早摘みもずく」は、シャキシャキの食感とぬめりの強さが特徴で収穫初期の限られた期間でしか採れない希少性の高いもずくです。

■“早摘み”は、約5%の貴重なもずく！？

沖縄産のもずくは4～6月に収穫最盛期を迎えますが、中でも収穫期の初め3月～4月に採れる「早摘みもずく」は、一定の限られた時期にしか採れず、収穫量は勝連地域で採れるもずく全収穫量の約5%しかない貴重なもずくです。そのため県外にはほとんど流通しておらず、地元の漁師でも生で食べられるのは、収穫期間の中でこの時期しかなかった“幻のもずく”です。

■沖縄の漁師がこっそり食べていた“幻のもずく”の理由

「早摘み」は、一番美味しい時期に収穫したもずく」と地元漁師の舌を唸らせる“絶品のもずく”ですが、一般に流通している塩蔵などの加工に不向きなため、県外にはほとんど流通していませんでした。そのため、今までは、地元の漁師しか食べることが出来ない希少な生もずくとして知られています。

■あなたはもう食べた？「早摘みもずく」の魅力が詰まった商品

そんな魅力いっぱいの早摘みもずくを多くの方に伝えようと、同組合では早摘みもずくを使用した商品の開発に力を入れています。早摘みもずくの独特のぬめりを保ったまま冷凍保存できる商品『早摘みもずく』は収穫期に限られている早摘みもずくを全国のご家庭でも一年中楽しめます。また、『新鮮早摘みもずく たっぷり食べるスープ』は食材の食感や香りを保ちやすいフリーズドライ製法なので、お湯をかけるだけで手軽に早摘みもずくのシャキシャキ食感と磯の香りを楽しむことができます。

お問い合わせ先： 株式会社サウスプロダクト 担当：下地(しもじ)
〒904-2234 沖縄県うるま市州崎 12-75 TEL:098-982-1272
E-mail: s-shimoji@south-p.co.jp