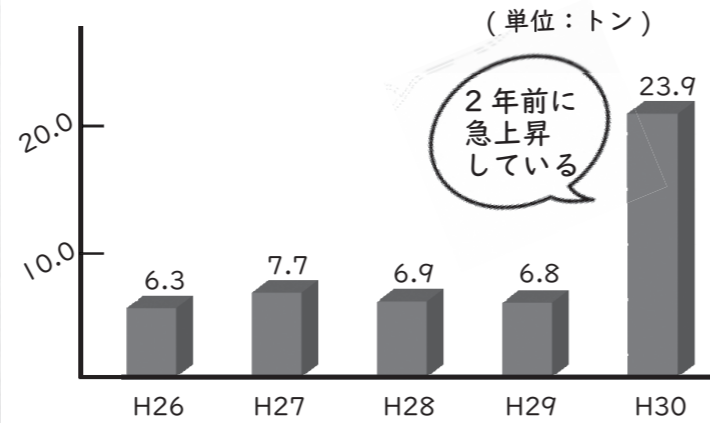




海の恵みを、守り、育てる。

宮古島市内でいち早く、アーサの養殖を始めたアーサ生産部会の楚南聡さん。『宮古のアーサは絶品』と話す楚南さんに話を伺いました。

【宮古島市のアーサ収穫量推移】（宮古島市調べ）



①



①約20mの養殖中の網が等間隔で設置されている。②専用の機械で網に生育したアーサを収穫する。③直接海に入って養殖中の網を外し、船上にあげていく。④収穫したアーサは、その場ですぐに1次洗浄し砂やゴミを落とす。水を含んだアーサは、1箱40kgにもなる。

楚南聡さん(63)は、平成20年に立ち上がった『西原漁業研究会』の創立メンバーでした。研究会でアーサの養殖について研究し、試行錯誤を重ねて現在の形に至ります。当初は、5名で種付けから収穫、出荷まで全ての作業をこなしていたので大変な作業だったそうです。その後、同研究会は『宮古島漁業協同組合 アーサ生産部会』へと形を変え、漁協全体でアーサ養殖の品質向上と収穫量アップのため、日々研究を続けています。



宮古島漁協アーサ生産部会の楚南聡(そなん さとし)さん(右)と生産部会メンバー。アーサ生産部会員5人で今期6トンものアーサを収穫すべく、日々海へと船を出しています。

宮古島のアーサ養殖は、毎年9月の種付けから始まります。養殖用の網に一つ一つ種を付けて育てます。芽が出て成長してきたら、11月頃に沖出し(沖へ網を設置する)して、翌年の1月〜4月までに収穫する、という流れになります。収穫期真っ最中の今の時期には、1箱20キロ(収穫直後は、海水を含むため40キロ)もの重さのアーサを一日に20箱ほど、約4時間かけて収穫します。アーサ生産部会だけで、4月までに合計で10トンのアーサ収穫を見込んでいるとのこと。

「宮古島は海が綺麗だからアーサの品質が良い。アーサは、



【宮古島漁業協同組合】
住所：宮古島市平良字荷川
取 593-5
電話：0980-72-2029

鮮度抜群 収穫したてのアーサを直接購入できます！

水深が60センチ〜120センチでしか生えないから、宮古島の礁池は適している。宮古島のアーサを広く知ってもらいたい」と宮古島産アーサの魅力について語っていただきました。

2月10日には、西辺小・中学校生徒による収穫体験も行われ、アーサは宮古島市にとってより身近なものとなりつつあります。



収穫したアーサは漁業のトラックに積んで、すぐに鮮度保持施設へと運ばれていく。常温にさらす時間を極限まで短縮することで、品質を保持し、とれたての美味しいアーサの風味を保つことができる。

海に囲まれた沖縄県では、サンゴ礁に囲まれた礁池の特性を生かした養殖や、カツオ・マグロ・ソデイカの沖合(おきあい)漁業が行われてきました。

沖縄本島から南西290キロメートルに位置する宮古島も例外ではありません。カツオの漁獲量は、沖縄県全体の8割以上を占め、もずくや車海老の養殖も盛んに行われています。

漁業に力を入れる宮古島で、平成20年頃から新たに始まったのが『アーサの養殖』。養殖開始当初から携わっている楚南聡さんにお話を伺いました。



この日に収穫したアーサは、鮮やかな緑色と光沢があり、宮古島漁業協同組合の担当者は、『今期で穫れたアーサで一番綺麗。品質も期待ができる。』と喜んでいました。