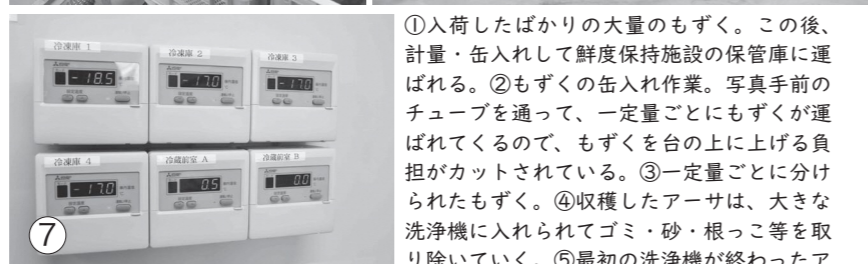
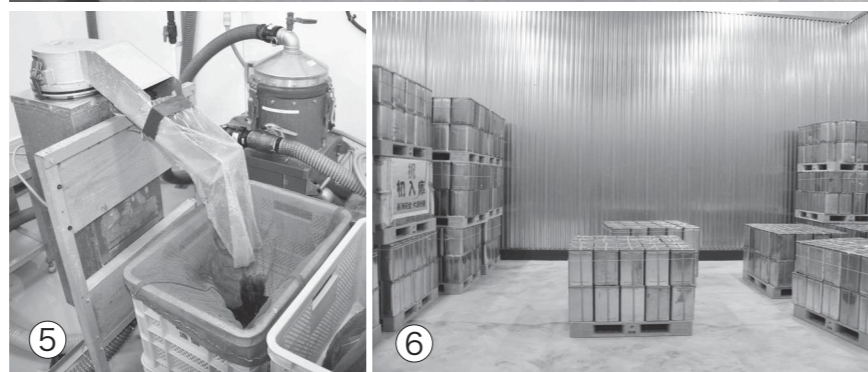


特集 海の恵みを、守り、育てる。



た。そういった状況を改善し、より品質の高いモズク・アーサを安定的に出荷するためにこの施設を設立した」と語ってくれました。

漁協関係者の話では、いままでの冷蔵施設は保管量に限りがあったため、作業が効率的に行えず、加工が夜中の2〜3時までかかることもあったそうです。



①入荷したばかりの大量のもずく。この後、計量・缶入れして鮮度保持施設の保管庫に運ばれる。②もずくの缶入れ作業。写真手前のチューブを通して、一定量ごとにもずくが運ばれてくるので、もずくを台の上上げる負担がカットされている。③一定量ごとに分けられたもずく。④収穫したアーサは、大きな洗浄機に入れられてゴミ・砂・根っこ等を取り除いていく。⑤最初の洗浄機が終わったアーサ。この後、機械で水切りし、更に手作業による不純物除去が行われ、乾燥・出荷という流れ。⑥保管庫内の様子。広々とした庫内はマイナス20℃に保たれている。⑦保管庫の温度管理計器。すべて自動で適正温度に保つことができる。

結果的に従業員の負担が大きくなっていました。また、モズク・アーサが納品されても、悪天候で出荷業者が取りに来ることができず、ダメになってしまうこともあったとのこと。

新しい施設は、もずく・アーサの保管量が大幅に増えることで、このような課題を改善し、より質の高いもずくを安定して



収穫したアーサの異物除去作業の様子。複数回に渡り洗浄を重ねたアーサから、根っこや不純物などを取り除いている。1日に20〜50kgものアーサを人の手で選別するという気の遠くなる作業。こうして手間に手間を重ねることで、品質の高い『宮古島産アーサ』を出荷できている。

県内最速のもずく・アーサ

『宮古島は、日照時間が長いことや海が綺麗といった気象条件が重なり県内他市より約1ヶ月早くもずく・アーサの収穫ができる』と話す漁協関係者。

今後も宮古島漁業協同組合は、もずく・アーサの品質向上を追求しつづけ、宮古島の漁業発展を支えていきます。



1月29日(水)に『宮古島漁協鮮度保持施設』が荷川取漁港内に完成しました。モズク・アーサの収容量は、これまでの約5倍となり、鮮度保持と安定出荷が可能となります。

宮

古島漁業協同組合(儀保正司組合長)主体事業による『宮古島漁協鮮度保持施設』が、1月29日(水)に供用開始しました。同施設は、モズク・アーサの品質管理を向上し、県内外へ安定出荷することを目的に、国、沖縄県、宮古島市の補助を受け宮古島漁協が建設した施設です。開所式には、モズク生産者などの関係者約100名が参加し、モズク約1.3トンの初入库を見守り、今後の安定出荷に期待を寄せていました。



供用開始式で、儀保組合長は「養殖モズクの品質向上」や増産による販路拡大などを図り、安定的に供給していきたい」と決意を語った。式典後に行われた内覧会では、訪れた人が実際に保管庫内に入り、以前とは比較にならない貯蔵量や最新設備を目の当たりにしていました。

施設内には、冷凍機を4基設置し、保管庫内をマイナス20℃に保つよう設定されています。収容量は、従前の冷凍施設の60トンと比較して、約5.3倍の320トン収容可能となります。施設建設の経緯について、宮古島漁業協同組合の担当者に話を伺うと、「平成30年1月に計画書が完成し、2ヶ月後の平成30年3月に計画が承認されて工事が始まった。既存の小さい冷蔵施設の場合、倉庫が空いてからでないといけないので、結果的に、出し入れの手間が増えて出荷数が限られてしまってい