

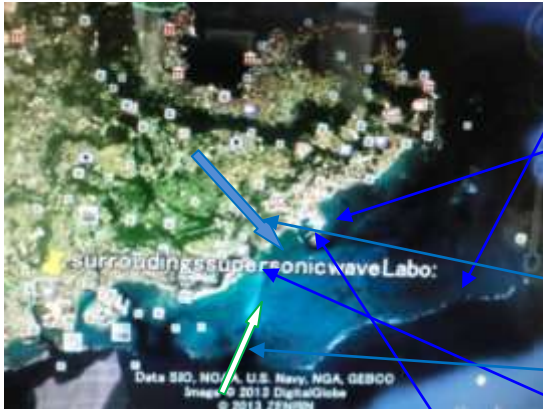
沖縄周鮮魚 新垣 周三

住所 沖縄県南城市玉城字堀川555番地

TEL 090-1944-8672 事業所 0989497807

南城市のモズク栽培海域

4月20日時点での調査です



外洋とサンゴ礁池との境界のリーフです

モズク加工工場（知念漁協管理）が志喜屋漁港に有ります：洗浄異物除去水きりし、塩漬け缶詰加工します

玉城名水100選がそそがれます

太平洋のミネラル豊富な海水が直接流入します：上質の水で育まれる

モズクの生け簀は拡大してみると水深5から15メートルの砂地に配置されています

奥武漁港のモズクの水揚げ写真です
志喜屋漁港の工場にトラックで運び
洗浄→水きり→塩漬け洗浄→最終塩漬け加工缶詰め梱包

1かご50キロぐらい、1トンを超えるぐらいの収穫でした



遠くからでもモズクの繊維がしっかり確認
できます



4月12日水揚げ生モズクの品質は良い
熟成は50パーセント以上完熟

完熟製品は5月の初旬がピークを迎える
こと例年6月中旬まで収穫し7月から生
け簀を入れ替えるとのこと



このように太くしっかりしてきて且つ表面
にニキビのような粒粒が出始めたら完熟と
思われます：食感はこりこりして歯ごたえが
あります：ざるもずくで人気です

超音波では茎中心部に芯が形成されてい
るのが確認できるので判別容易です

水産試験場の研究者によると茎をカットし
て顕微鏡で見極めるとのこと



塩モズクを水道水で戻したものです
一般に流通しているのがこのレベルのテク
スチャー：軟らかく、とろっと、して美味し
いとのこと

今年はモズクの買い占め業者が異常に多く混乱しています

塩づけ加工の生産が間に合わない状況なので、生仕入れは有利になります

生仕入れの欠点は洗浄回数が少ない分異物の残存のリスクを伴います