Special Feature 今月の特集

＼もずくを食べて、海を守ろう／

味付もずくシリーズ

ぬめり成分・フコイダンなどの食物繊維やミネラルが豊富な健康食品として人気の「もずく」。コープで扱うのは、沖縄県の海が育む良質なもずくです。今回は「味付もずくシリーズ」をつくる株式会社井ゲタ竹内さんに、原料や製造のこだわりを聞きました。

12 つくる責任 つかう責任

14 海の豊かさを守ろう

株式会社 井ゲタ竹内
［本社：鳥取県境港市昭和町］

日本で初めてパック入りの味付もずくを開発。沖縄県恩納村で養殖されるもずくを中心に、原料と安全・安心な品質管理にこだわった海産加工品を製造しています。

▲沖縄県恩納村漁協の皆さん

味付もずくについて教えてくれたのは

株式会社 井ゲタ竹内
営業部
山石 博さん

「味付もずく」ができるまで！ ＼もずくの養殖から加工までの流れをのぞいてみよう！／

1 種の培養・種付け

もずくの種をタンクで培養し、水槽で養殖網に種を付けます。

2 苗床で芽出し

種がついた養殖網を浅い海域（苗床）に張り、発芽させます。

3 本張り

芽が伸びたら少し深い海域に移し、雑藻を取り除きながら成長させます。

4 収穫

海水と一緒にもずくをポンプで吸い上げ、鮮度が落ちないうちに水揚げします。

5 塩漬け

もずくと塩を混ぜ合わせ、タンクに保管します。

6 缶詰め

缶に詰めて、収穫日や生産者名、海域などを印字します。

7 検品

加工工場へ

品質チェック後、5段階のグレードに分類します。

8 選別（異物除去）

小魚や小えび、養殖網の切れ端などを目視と手の感覚で取り除きます。

9 調味・充填

素材の味を大切に、保存料などは不使用！

加熱殺菌後、家庭で作るようなまろやかな酸味の調味液と一緒にカップに詰めます。

10 検査

2008年にもずく酢でHACCP認証※を取得！

X線異物検出器や金属探知機、微生物検査などを行い、合格したものだけを出荷。

※HACCP…作業過程の管理を徹底し、菌汚染や異物混入のリスクを減らす食品衛生管理手法です。

＼出荷／

＼おすすめラインナップ／豊富なバリエーションが魅力の「味付もずくシリーズ」！

沖縄県恩納村産 味付糸もずく（ほんのりゆず風味）
蔵 220g（55g×4）
本体価格 298円
税込価格 321円
次回企画：6月3週

糸もずく
沖縄で生産されるもずくの約5%しか獲れない希少な品種。ぬめりがあり、ツルリとしたなめらかな口当たりが特徴です。

もずくの極（純玄米黒酢）
蔵 180g（60g×3）
本体価格198円　税込価格213円
次回企画：6月2週

太もずく
コリコリとした食べ応えのある食感。内側の空洞部分にぬめりを蓄えているため、噛むとトロリとしたぬめりが感じられます。

やさしいもずく（三杯酢）
蔵 200g（50g×4）
本体価格 258円
税込価格 278円
次回企画：6月2週

早採れ太もずく
寒い時期の養殖に耐えるために多くのぬめりをまとい、なめらかな口当たりと太もずく特有のコリコリ食感を併せ持ちます。

※そのままお弁当に入れられます。

お弁当用もずく（三杯酢5個・中華味5個）
凍 180g（18g×10）
本体価格 298円
税込価格 321円
次回企画：6月5週

組合員に聞きました

Q1 よく買う味付けは？ Best3

1位 もずくの極（純玄米黒酢）
2位 味付糸もずく（三杯酢）
3位 もずくの極（シークヮーサー）

＼もずくを使ったおすすめレシピ／
これからの季節にピッタリ！
「もずくと梅の涼味そうめん」
詳しい作り方はこちら！→

Q2 商品の好きなところ、おすすめの食べ方は？

いつも買うのは恩納村の太もずくです。他のもずくを買うこともありますが、この太もずくの方が美味しいです。
（岐阜市 ひとみちゃんさん）

「ゆず入り」「シークヮーサー味」など、柑橘系の味が好きです。「やさしいもずく」は本当に酸っぱすぎず、食べやすいです。
（多治見市 みーちゃんさん）

もずくの太さと味が柔らかいところが好きです。夏に家でキュウリがたくさん採れた時に、細かく切って混ぜて食べています。
（岐阜市 みーちゃんさん）

食器に移してすぐ食べられるところがいいです。こってりしたものを食べる時や、もう一品欲しい時に助かります。
（可児市 Benチャロさん）

お弁当のちょっとした隙間に、容器入りの「お弁当用もずく」は助かります。三杯酢はちょうどいい味です！
（可児市 さつきちゃんさん）

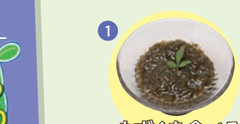
納豆と混ぜます。夏は、薄切りのキュウリやカニカマを混ぜると、ボリュームのある一品になります。
（飛騨市 オレポンさん）

はぐくみ自慢もずくの産地＼沖縄県恩納村／

海の環境を守り・育てる「里海づくり」

コープの森づくり

温暖化や環境汚染で死滅するサンゴを救い、豊かな海を守るため、恩納村ではサンゴの再生に取り組んでいます。
「味付もずくシリーズ」を買うと、1点につき1円が活動に役立てられます。



① もずくを食べる（1円寄付される）

② 寄付金額2,800円毎にサンゴを1本植えることができます。

サンゴを植える台

③ サンゴを植える

④ サンゴが育つ

⑤ ＼サンゴの森に！／

コープぎふ職員がメッセージを書いたサンゴの台

もずくの消費拡大がサンゴ保全に役立ちます！

恩納村コープサンゴの森連絡会
メーカー（井ゲタ竹内）、恩納村漁協、生協（東海コープ他）が運営するサイトです。

2010年6月から始まった「コープの森づくり」。植え付けたサンゴの本数は、3,036本となりました!!（2022年3月末現在）

＼里海づくり活動に向けて 組合員からのメッセージ！／

再生で素晴らしい里海ができることはとても楽しみです。活動は並大抵ではないと思いますが、頑張ってください！少しでも役に立てることを嬉しく思います。
（土岐市 きょんきょんさん）

サンゴの白化が進んでいるというニュースを見ると、未来の海の姿は悲しいものです。ずっと先の世代へも美しい海を残してください!!
（可児市 のんママさん）

購入すると自動的に活動に役立てられるシステムは、とても良いと思います。できることから里海づくりに参加ですね！
（恵那市 くわじさん）