



沖縄県

宮古島

宮古島の透き通る海が育んだ黄金のもずく  
独特のシャキシャキ食感で抜群の満足度

# 宮古島もずく (生・塩蔵・乾燥)



水揚げされた黄金色の宮古島もずく

本場の本物認定  
ココが特徴

## 宮古島もずく

**名称の由来**／昔から宮古島の周辺海域でもずくが養殖されていたことから島内では日常的に食されており、宮古島もずくとして広く周知されている。

**製法の特徴**／船上で流水選別機を通し収穫。直射日光を避けて加工所に搬入し異物除去を行った後、生もずく、塩もずく、乾燥もずくの各加工工程へと移る。

**原材料の特徴**／宮古島に昔から生息していた来間株は、一般的なものより枝が太くて長く、小枝が少ない。また色が鮮やかな黄金色であるのが特徴。

**品質と安全性**／水中で目視により成長度合いを検品しながら収穫後、船上で魚類や貝類、雑海藻を除去。加工所に搬入後は直ちに計量し、各加工工程へ。塩は国産海水塩を使用。

**特認者**／宮古島漁業協同組合 宮古島市平良字荷川取593-5



宮古島漁業協同組合  
代表理事組合長  
栗山 弘嗣 氏

国内で南国リゾートといえばやはり沖縄。中でも海の美しさでは随一と言われるのが宮古島で、マリンスポーツ目的以外の観光客も増え、現在は東京、大阪、名古屋の大都市から直行便が運航されるほどの人気を誇る。その魅力は海を中心とする美しい景観だけではない。食に関しても、この地ならではの魅力が秘められている。宮古ブルーと称される特別な海では、特別な海産物が育っているのだ。全国的に家庭や飲食店で日常的に食されているもずくは沖縄産が生産量の99%を占めているが、宮古島のもずくはその中でも特別なものだという。

### 幹が太く小枝が少ない 来間株

沖縄周辺海域に昔から生息していたもずくを、地域の人たちは日常的に食してきた。その後、養殖

技術が向上したことで沖縄を代表する産業として発展。その中の約6%に該当するのが来間株と呼ばれる宮古島周辺海域だけに存在する品種だ。その特徴は、一般的な沖縄もずくと比較し枝が太く長く小枝が少ないこと。そして色鮮やかな黄金色をまとっていること。海も魚も珊瑚も海藻も、宮古島のものはとにかく美しい。



もずくの成長度合いを検品し収穫

### 枝が太く小枝が少ない独特のシャキシャキ感

来間株の特徴が独特のシャキシャキ食感に繋がり、もずく本来の味もしっかりと味わえるため満足度は高い。またぬめりも強く栄養も豊富で、もずく酢だけでなく天ぷら、味噌汁の具、卵焼き他、調理バリエーションも多い。一カ月程の保存が可能な塩もずく、長期保存が可能な乾燥もずくと2段階に加工されている点も使いやすい食材だといえる。

枝が太くて小枝が少ないことは、独特の食感にも繋がっている。細く枝の多い一般的なもずくは酢の物などで食する場合、あまり噛むことなく、ぬめりとともにズルズルと喉の奥に運ぶイメージだが、宮古島もずくはしっかりと噛む必要が出てくるためシャキシャキとした食感が得られ、もずく本来の味もしっかりと感じる事ができる。満足度が明らかに違っているのだ。そのぬめりも一般的なものより多いため、食物繊維やミネラルなど海藻類に多く含まれる栄養成分に加えて、ぬめり成分が発揮すると言われている脂肪分解作用、交感神経

活性化作用、抗がん作用もより高いということになる。宮古島観光に訪れた人がホテルや飲食店で食べるのはおおよそがこの宮古島もずくで二度食べてみればその違いを誰もが感じる事ができ、リピーターはどんどん増加しているのだという。乾燥加工された宮古島もずくは今や、お土産やお取り寄せグルメの定番。中には近所の人や友人におすそ分けしようと生もずくや塩もずくを一斗缶で購入する人もいるというが、その特別感はずっと喜ばれているに違いない。

### 酢の物、卵焼き、味噌汁、天ぷらなど、調理バリエーションも豊富

ではどのようにして食べればその魅力をより感じる事ができるのか――食感が大きな魅力だということを考えてとやはり、まずはオーソドックスに三杯酢と和えたもずく酢で行きたいところだ。続いて卵焼き。強いぬめりが独特のトロっとした仕上がりになるのでこちらもオススメだ。ちなみに地元沖縄では意外なことにも、もずく酢はそれほどポピュラーではないそう。味噌汁や天ぷらにするのが主な調理法とのこと。いずれも難しい料理ではない。どの家庭でも定番のメニューにつき、その際も新たな食材として重宝されるに違いない。生もずくだけでなく、塩抜きすれば生の状態に戻る一カ月程の保存が可能な塩もずく、水で戻せば生もずくとして蘇る長期保存が可能な乾燥もずくと、加工のバリエーションが2段階用意されていることももずくの優れている点。宮古島だけの特別な、黄金に輝くもずくが家庭にいつもあるというのは、食生活を豊かにするひとつの方法だといえよう。



船上で雑海藻などを除去し加工所へ



“宮古ブルー”の海で丁寧に養殖された宮古島特有のもずく品種“来間株”



加工所での識別作業の様子



磯の香りが鮮烈な生もずく



### 商品情報

宮古島もずく(生)、宮古島もずく(塩蔵)、乾燥もずく(乾燥)  
※全てオープン価格

### 関連団体

宮古島漁業協同組合  
沖縄県宮古島市平良字荷川取 593-5  
☎0980-72-2029

