



# 宮古島もずく (生・塩蔵・乾燥)

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



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來間株は、一般的なもずくと比べ枝が太くて長く、小枝が少ない。また色も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 來間株

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

枝が太く枝が少なく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感が高い。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。一ヶ月程の保存が可能な塩もずくと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。



船上で雜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“來間株”

**醉の物、卵焼き、味噌汁、天ぷらなど、調理バリエーションも豊富**

活性作用、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ものはおよそがこの宮古島もずくで一度食べてみればその違いを誰もが感じることができ、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そのまま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、その特別感はきっと喜ばれているに違いない。

感が得られ、もずく本来の味もしっかりと感じることができる。満足度が明らかに違っているのだ。そのため、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、ぬめり成分が發揮すると言わ

れている脂肪分解作用、交感神経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ある

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ことができる。満足度が明らかに違っているのだ。そのため、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、ぬめり成分が發揮すると言わ



磯の香りが鮮烈な生もずく



加工所での識別作業の様子



**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



もずくの成長度合いを検品し収穫

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“來間株”と呼ぶら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と比較して、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。