

機関紙せいきょう

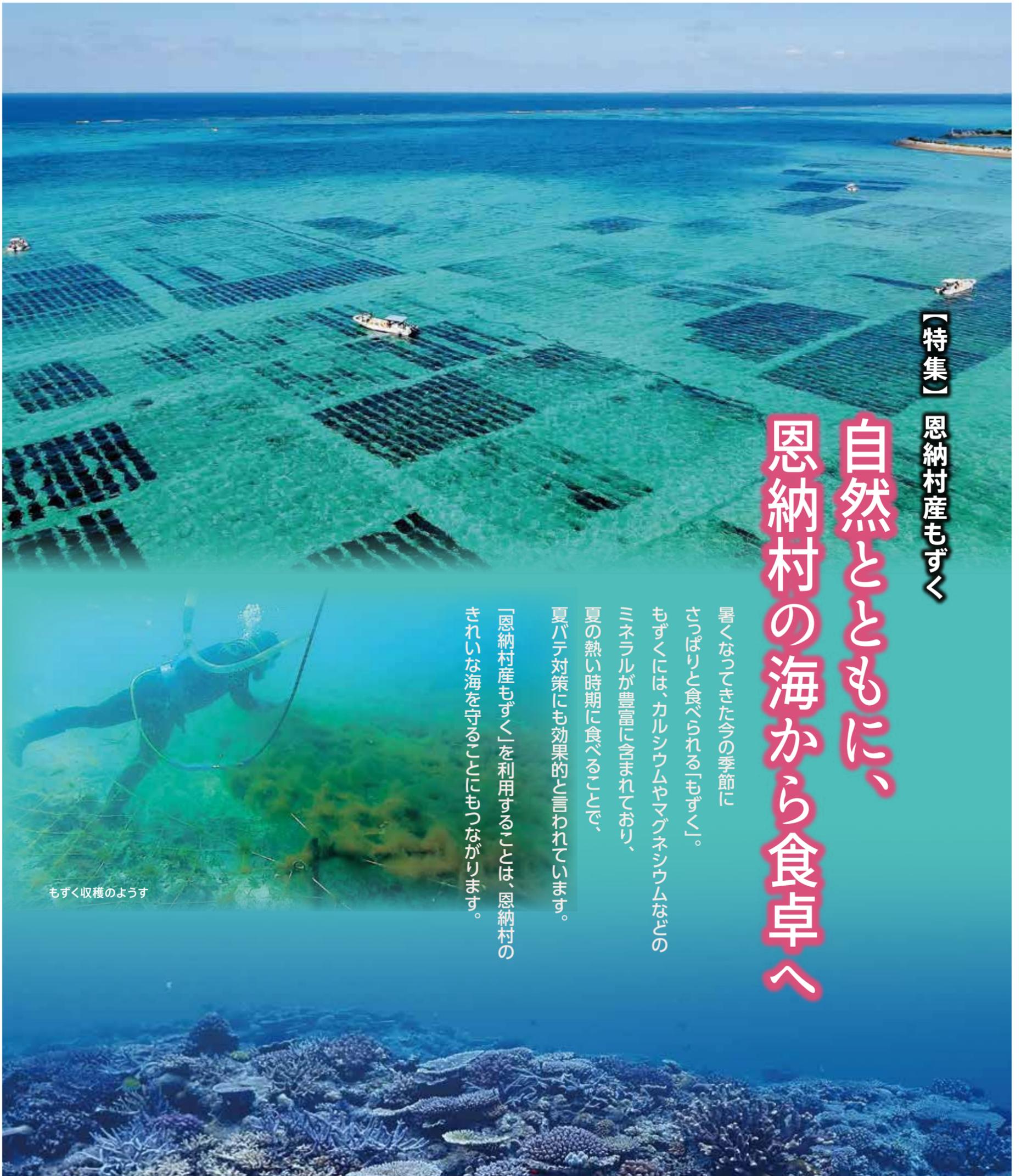
# 根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

roots.79

2022年7月 発行

鳥取県生活協同組合



【特集】 恩納村産もずく

## 自然とともに、 恩納村の海から食卓へ

暑くなってきた今の季節に

ぜひぜひと食べられる「もずく」。

もずくには、カルシウムやマグネシウムなどの

ミネラルが豊富に含まれており、

夏の暑い時期に食べることで、

夏バテ対策にも効果的と言われています。

「恩納村産もずく」を利用することは、恩納村の  
きれいな海を守ることにもつながります。

もずく収穫のようす



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ～笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します～

鳥取県生活協同組合

# 生協を通して広がっていった 『味付けもずく』

普段のくらしの中で何気なく食べている

「恩納村産もずく」ですが、

製造しているのは境港市にある株式会社井ゲタ竹内。

どうして山陰のメーカーが、

沖縄県恩納村のもずくを使用しているのでしょうか。

株式会社井ゲタ竹内の竹内周さんにお話をうかがいました。

もずくの販売を始めた昭和47年頃は、家で塩抜きをして味付けをするのが一般的でした。私たちが販売を始めた「味付けもずく」は、生協の組合員さんの「おいしいね」の声で全国へじわじわと広がっていききました。

当初は隠岐の島や島根半島のもずくを原料に加工、調理をしていましたが、昭和50年代中頃からの健康志向の高まりもあり、需要に対して原料が不足していました。その頃、沖縄でもずくの養殖が始ま

り、その先駆けでもあった恩納村漁協の良質な原料と出会い、お取引が始まりました。恩納村漁協の生産者の皆さんの生産に取り組み姿勢に共感し、恩納村漁協との信頼関係が強くなっていきまし



異物が入っていないか検査をするようす

私たちは安定した品質で商品をお届けするために、明確なもずくの品質基準を作ったり、また、創業当初から添加物を使用しないなど安心・安全な商品づくりを心掛けています。例えば、もずく商品の生産工程には選別工程があります。もずくには小さい魚や

えび、網の切れ端などが入ってしまうことがあります。機械では取り除けず、30〜40人の作業員が目と手を使って異物を取り除いています。その後、充填パックしたあとの商品をX線を通して検品し、商品に異物が入らないようにしています。このような基本を大事にすることが、長きにわたり支持をいただいている理由かなと思います。

私たちはこれまでもこれからも、次の世代まで安心して食べてもらい、さらにその次の世代まで続いていくような商品づくりや取り組みをしないとイケないと感じています。また、事業そのものが地域や環境にとってサステイナブル(持続可能)で、井ゲタ竹内が良かっただと思ってもらえることが大きなテーマだと思っます。そこに向き合い責任を果たすことを突きつめ、組合員さんの食生活だけでなく、くらしに貢献できる取り組みをこれからも続けていきます。



株式会社井ゲタ竹内  
常務取締役  
竹内 周氏  
Takeuchi Amane



## 「もずく基金」の取り組み



もずく基金対象商品

もずく基金を始めようと思ったのは、2006年ごろ。1998年にサンゴの白化現象が起き、恩納村の生産者は心を痛めていました。さらに2005年頃にはもずくの生産者の多くが離れてしまい、これではダメだと思い、生産者が生活でき、さらにサンゴが再生される取り組みをしなければと始めたのが「もずく基金」です。サンゴ再生の役に立つならと組合員さんも理解して一緒に取り組んでいただき、今年で13年目を迎えました。今では約4万本のサンゴが植えつけられ、商品を作る側と利用する側の共通の価値をお互いが理解し合えば、大きな力になりうると感じました。



成長したサンゴのようす



対象のもずく商品を購入すると、  
1商品 1〜2円が積み立てられ、恩納村漁協へ寄付されます。

2021年度、鳥取県生協からは15万5,721円を寄付しました。



サンゴの植え付け直後のようす



私たちは、きれいな海を守るために1998年頃からサンゴの植え付け活動やサンゴの天敵となるオニヒトデの駆除、陸域からの赤土流出防止などに取り組み、生物の多様性や生産性を高めようと里海づくりを進めています。

現在はサンゴも順調に育っており、養殖した約4万本のサンゴは今もほとんどが生存しています。私たちが行っている「ひび建て方式」は、海底から少し高いところに立てるため、水温の変化にも強く、上からも下からも光が入ってくるので光合成がしやすく、サンゴの生存率も高くなります。またサンゴが順調に育つことで、海の透明度

が高くなり、さらに光合成もしやすくなるので、もずくの生育にも良いのではないかなと実感しています。

もずくの養殖は若い生産者を中心に、井ゲタ竹内さんや全国の生協の組合員さんと一緒に取り組んでいるという想いです。おいしいもずくをつくるだけでなく、商品や海に関する声も聞くことができ、より良いもずくの生産や里海づくり、生産者のモチベーション向上にもつながります。

今年も過去2番目に糸もずくの収穫量があり、太もずくも収穫の最盛期を終え、品質の良いものが獲れました。商品を末永くご利用いただくことが、サンゴの保全や里海づくりにもつながります。今後もおいしいもずくを生産していきますので、商品への声をたくさん聞かせていただければと思います。

**作り、育てる  
 漁業へ**

今年で設立52年目を迎える恩納村漁協。いち早くもずくの養殖に取り組み「獲る漁業」から「育てる漁業」を行うようになりました。

恩納村漁業協同組合 仲村さんに  
 お話をうかがいました。



恩納村漁業協同組合 青年部 生産者の皆さん



恩納村漁業協同組合  
 仲村 英樹氏  
 Nakamura Hideki



## 井ゲタ竹内が取り組む 「海洋プラスチック問題」

販売当初はスタンディングパウチを使用していましたが、店頭では並べるのが難しく、四角いプラスチックのパックへ、1996年頃には個食にも対応できる4個パックへ改良しました。

2000年にはふちの部分を決めたり、2009～2010年にかけてトレーを薄くしたり、2020年には一部の商品のふた材に、リサイクルされたペットボトルを使用するようになりました。

現在、すべての商品に採用することを目指し、切り替えを進めています。井ゲタ竹内は今後もプラスチック使用量の削減等、環境へ配慮した取り組みも進めていきます。



2009年まで(左)と2010年以降(右)のパック



販売当初のもずくパック

# 「太もずく」と「糸もずく」?

私たちが食べているもずくには、大きく分けて「太もずく」と「糸もずく」の2種類があります。糸もずくが成長して太もずくになるのではなく、2つは違う種類の海藻で、1年の中で種付けや収穫時期も異なります。

## 太もずく



褐藻類・ナガマツモ科の「オキナワモズク」という種類です。繊維の中にヌメリがあり、歯ごたえがあるのが特徴です。収穫時期は3～6月です。

## 糸もずく



褐藻類・モズク科の「モズク」という種類です。表面にぬめりがあり、口あたりがなめらかなのが特徴です。収穫時期は1～3月です。



## 【もずくの炊き込みご飯】

### ■作り方

- ① 材料を切る。油揚げとにんじんは2cm長さの千切り。しめじは手で切りほぐす。
- ② お米を洗い、具材と調味料を入れて炊く。

## Recipe

### ■材料 (4人分)

- お米……………2合
- 味付太もずく……………2パック
- 油揚げ……………1枚
- にんじん……………40g
- しめじ……………1/2パック
- しょうが……………お好み
- 酒……………大2
- 濃口醤油……………大1
- 塩……………小1
- 水……………280ml



## 【もずくチヂミ】

### ■作り方

- ① ボウルにチヂミの粉・卵・水1と1/2カップを入れ、ダマがなくなるまでしっかり混ぜ合わせる。もずくを汁ごと加え、人参・青ねぎを加えて混ぜる。
- ② フライパンにサラダ油大さじ1/2を熱し、①を1/4量入れて均一に広げ、中火で焼く。焼き色がついたら裏返して約5分焼き、再び裏返して約2分焼く。残りも同様にして全部で4枚焼き、食べやすく切り分けて器に盛る。
- ③ ②に混ぜ合わせたAをつけていただく。

### ■材料 (4人分)

- チヂミの粉……………200g
- 卵……………2個
- 恩納村産味付け太もずく……………180g
- 人参(千切り)……………1/3本
- 青ねぎ(斜め切り)……………3本
- サラダ油……………大さじ2
- コチュジャン・酢……………各大さじ1/2
- 砂糖……………小さじ1/2
- レモン汁……………小さじ1/4
- こしょう……………少々



産地とわたしたちの想いをつなげる

産直提携 20周年

今回のメッセージをお届けするのは

産直つがるりんご (津軽産直組合)

鳥取県生協で提携している 産直産地へのメッセージを大募集!

あなたの想いやエールを 生産者やメーカーのみなさんへお届けします。

**提出方法** 下のメッセージ用紙に記入し、担当者へお渡しください。抽選で5名様に、生協商品(産直商品など)のプレゼント!

**提出締切** 2022年8月12日(金)まで

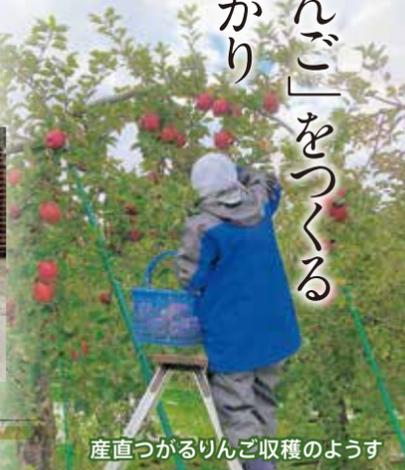
※プレゼントの当選発表は、配達時のプレゼント発送をもってかえさせていただきます。  
※ご提出いただいたメッセージの内容は、生産者・メーカーへお届けした後、本紙を含めた広報活動等で活用させていただきます。あらかじめ、ご了承ください。

### 産直提携20周年

「産直つがるりんご」をつくる 産地とのつながり  
今年で産直提携20周年を迎える「産直つがるりんご」は、約40名の生産者が「安心・安全・おいしい」をコンセプトに栽培をしています。味重視のりんごで「葉とらずりんご」にこだわって生産されています。収穫直前まで葉を残すことで、光合成の恩恵を無駄なく受けるため、たくさんの栄養が送られたりんごができます。また、化学肥料や農薬を必要以上に使うことによる生態系が乱れることを危惧し、木や葉が自分の力で成長するように栽培方法で栽培されています。



津軽産直組合 生産者の皆さん



産直つがるりんご収穫の様子

## 産直つがるりんご (津軽産直組合)

産地とわたしたちの想いをつなげる

産直つながるプロジェクト2022 メッセージカード

提出締切 2022年8月12日(金)まで

下記に該当の方は○をしてください

・匿名希望      ・ペンネーム希望

( )

組合員コード	
お名前	
地域・班名	
組合員活動グループ 行	