

●優良賞（財団法人農村開発企画委員会理事長表彰）

くばぎき せいかつかいぜん かこうぶ たけとみちょう
細崎さわやか生活改善グループもずく加工部（沖縄県竹富町）

天然もずく

◇活動の経緯、内容

当地域（小浜島）は古くから天然もずくの産地であったが、15年ほど前に沖縄本島でもずくの養殖が始まると、天然もずくの価格は下落、売上げも低迷するようになった。そこで付加価値をつけた天然もずくの商品化に取り組むため、平成3年に地元の生活改善グループ内に「もずく加工部」が設けられた。

天然のもずくと天然の塩にこだわり、出来る限り手作業で生産される塩蔵もずくは、商品化にあたってパッケージや販売単位にも工夫を凝らし、結果として従来品の2倍以上の付加価値をつけることに成功した。



当初は新しい試みに不安をい多く声が多かったが、軌道にのった現在は、メンバー2名で月15日程度の製造作業を順調にこなしている。主にリゾートホテルでの土産品として販売され、観光客へのPRの結果、その売上げも当初の17倍ほどに伸びた。

今後は、島の若者を雇用する形で地域との連携を図るとともに、もずくの栽培・加工技術を伝承していくことも目指している。

この活動によって、小浜島産もずくの認知度は確実に高まってきており、島における産業の活性化につながっている。

◇代表作品の紹介

天然もずく（塩蔵もずく）：

天然のもずくは、品質のよい時期（3～5月）に限定して収穫し、品質保持のためできるだけ機械を使わずに作業をしている。このため独特のぬめりがあり食感がよい。塩蔵用の塩も自然塩（シママス：沖縄の塩）にこだわり、手作りの味を出している。パッケージングにあたっては、従来、一斗缶で売られることが一般的だったものを400gの小袋詰めにしたりと、島在住の絵本作家にそのデザインを依頼したりと、工夫が凝らされている。

