

早摘みモズクPR

勝連漁協など 収穫宣言



早摘みモズクの旬入りを宣言する勝連漁協の上原勇行組合長(左)、サウスプロダクトの伊波匡彦社長。うるま市勝連平敷屋・勝連漁協事務所

【うるま】勝連漁業協同組合(上原勇行組合長)とモズク

ク食品を販売するサウスプロダクト(うるま市・伊波匡彦社長)は1日、同漁協で会見し、収穫初期の限られた時期にしか採れない「早摘みモズク」の収穫開始を宣言した。

「早摘みモズク」は、収穫最盛期より約1カ月早い3、4月に採れる若いモズク。

藻が細く塩蔵に向かないため流通量は少ないが、完熟モズクに比べぬめりが強く、しやきしやきした食感がある。熱いお湯をかけると茶色から鮮やかな緑色に変わり、豊かな磯の香りが楽しめる。

上原組合長は、生食の他にスープや天ぷらなどの食べ方を紹介し「旬の新鮮なモズクをたくさんの人においしく食べてほしい」と呼び掛けた。