

モズク、早摘み

勝連漁協 強いぬめり特徴

【うるま】モズクの大産地である、うるま市の勝連漁協で1日、「早摘みモズク」の収穫開始が宣言された。3〜4月に収穫される若いモズクは「早摘み」



消費拡大を呼びかける上原勇行勝連漁協組合長(左)とサウスフロダクトの伊波匡彦社長(右)1日、うるま市の勝連漁協

と呼ばれ、モズクが持つシヤキシヤキとした食感やぬめりの強さが特徴だ。上原勇行勝連漁協組合長は「県内外、多くの人に食感を楽しんで味わってほしい」と消費拡大を呼びかけた。

モズクの収穫が本格化する前の限られた時期にしか採れず、希少価値が高いという。スーパーなどで流通しているモズクとは違ったぬめ、人気が高まっている。

同漁協では、3年ほど前から「サウスフロダクト」(伊波匡彦社長)と連携し、早摘みモズクを使った商品開発に挑んでいる。上原組合長は「おいしく食べてもらうため、一生懸命作っているのぜひ食べてほしい」とPRした。