

半生、グリーンモズクで市場拡大



販路広げ安定生産へ

宮古島漁協組合長 儀保正司 氏

沖縄県のモズクは個体が不安定だ。今年は安直に堆積した。漁協としても生産を抑制せざるを得なかつたが、これが漁業生産者が1日も早く安心して毛づく生産に打ち込めるようにしていった。

半生モズクは塩蔵をしないなら、従来ダイアモンドモズクの育成が困難となり、アモーネ、フコイダムなども育成が困難となり、西光エンジニアリングの貢献によって、毛づく生産と地域をつなげたいと考えていい。



鮮やかな色合いのグリーンモズク



グリーンモズク「もずく」

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。

【那覇】沖縄県の宮古島漁業(漁業正組合会)は、西光エンジニアリング(同村邦盛社長)が進める「半生モズク」を開拓した。半生モズクの商品開発と販路開拓の認定を受けた。漁業正組合会は、「モズクに加熱処理を行った新しい製品と組合み販売していく。従来の原料供給地から、より市場ニーズにマッチした最終商品を開拓する。宮古島特産のモズクで新規地へと大きく踏み出す。来シーカーから試作機による試験調査と販路調査を行う予定。

沖縄県・宮古島漁協と西光エンジニアリング

農商工連携事業に認定



脱塩蔵で未来を開け

西光エンジニアリング
長 岡村邦康 氏

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで輸送コストも削減され、今、漁協では沖縄を主に在住の郷友会ルートでの販売に力を入れている。乾燥モズク販売に力を入れてある。西光エンジニアリングは、半生モズクと共に消費者に貢献したいと考えていい。

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。

半生モズクは塩蔵をしないで貯蔵する方法が、これまで塩蔵しないモズクの商品開発と販路開拓に尽力してきた。当社が扱う沖縄県漁業の半生モズクは半手モズクの大半で、多くの漁業の参加によつて販路が拡大する。



認定証を受ける儀保組合長(右)、9月19日、さいたま新都心合同庁舎で

問合先
西光エンジニアリング(株)
静岡県藤枝市高柳3-30-23
(電)054-636-0311

農商工連携事業がスタート。握手を交わす岡村社長(右)と儀保組合長

