生協から「もずく」の輪が広がり、今ではどこでも買える「もずく」に

田中 薫
京都生活協同組合 宅配事業企画部 商品事業担当リーダー

生協の取り扱いから広がったもずく

生協の宅配や店舗をはじめ、一般量販店でもごく当たり前に売られている「もずく」、実は生協の取り扱いがきっかけで今では普通に見かけるようになり、もずくの輪が広がったと言っても過言ではありません。

生協の「もずく」を生産する井ゲタ竹内は鳥取県境港市で創業、今では当たり前になった保存料・着色料を使用しない佃煮製造を始め、島根県隠岐ノ島の天然もずくを使った「パック入り味付もずく」を業界で初めて製品化しました。井ゲタ竹内のもずく開発当時は、現在のような大きな市場になるとは予測もできず、地元の漁協から糸もずくの原料が余っているので何とかならないか、という要請があり開発したのが始まりです。山陰では、もずくを酢の物で食べる習慣があったので家庭料理をそのまま商品化、1979年にスタンドパウチに味付もずくを手詰めして、流通するようになりました。「美味しいもずく」を届けたいという井ゲタ竹内の想いと生協の組合員にも利用してもらいたいという想いが合致して、生協でも取り扱うこととなりました。

京都生協と「井ゲタ竹内」との取引は、「自然が生きている食品をつくりたい（保存料・着色料を使用しないなど）」という想いの一致があり、「淡塩さば三枚卸」を開発したことから始まりました。その後1980年代に京都生協オリジナルの「沖縄県産味付糸もずく」を開発、他の地域生協でもオリジナルの味付もずくが開発されて利用の輪が広がったことがきっかけとなり今では「もずく」が手軽に利用できるようになりました。

より多くの組合員へ～コープきんき事業連合の開発商品へ

京都生協での味付もずくの取り扱いは、山陰の隠岐ノ島産の天然糸もずくから始まりましたが、山陰の水質悪化や生産者の高齢化で十分な糸もずくが採れなくなりました。そのころ、沖縄県で「太もずく養殖事業の成功」という情報を知り、沖縄県の中でもとりわけ研究熱心な恩納村漁協に、隠岐ノ島産と同品質の糸もずくの生産（養殖）を託しました。

恩納村漁協は「里山」に対して「里海」という考え方を持ち、人々が自然に積極的に関わることで豊かな海を守り続けています。こうして養殖する恩納村漁協と、製造する井ゲタ竹内、販売する生協との関係が生まれました。

そしてもずくを多くの組合員に手軽に利用してもらうために食べやすい小分けパックを開発、2005年には7つの生協の集まりであるコープきんき事業連合の共同開発商品として新しく生まれ変わりました。ちょうど一人前の量にし、個食に対応できるようにリニューアルを繰り返して現在に至ります。希望に燃えるもずくの産地、恩納村漁協と出逢い、井ゲタ竹内では大切に育てられたもずくを添加物を使わず、まろやかな酸味にこだわった「食べやすく、日持ちのする味付もずく」を開発、「家族が安心して食べられる食品を作りたい」「食卓が笑顔になるような食品を作りたい」という創業者からの想いがひとつひとつのパックに込められています。

収穫から商品化まで大切に扱われる「もずく」

もずくの収穫は年に一度きり、もずくの胞子を網に付け（種付け）、浅瀬の苗床で育成。芽が出たら本畑（水深3～4m）へ移します。種付けから糸もずくは約90日、太もずくは約120日かけて育てます。育ったもずくはポンプで一気に吸い上げ収穫します。船上でのもずくの回収作業以外は全て海の中で人の手を介しての作業で、特に収穫時期は一日中海中の作業になり海人といえども大変な作業です。もずくは野菜や果物と同じように人の手をかけて大切に育てられています。

収穫されたもずくは井ゲタ竹内の工場へ運ばれ、選別台にうすく広げて人の目で細部まで丁寧に異物を取り除きます。ベテラン職員50～60人が毎日、鮮度を損なわないように短時間でおこなう、重要な作業となっています。手作業で選別されたもずくは、今度は人の手の触れない環境で充填されてやっと商品として完成します。90日～120日海の中で大切に育てられたもずくが陸に上がっても大切に扱われ、商品化されています。

「サンゴ再生基金」の取り組みへ

もずくは環境の変化に敏感な生き物です。水温が少し変わるだけ、水質が魚などには影響のないレベルだけど少し変わるだけでも、もずくの成長に大きく影響します。また台風などで海が荒れるともずく自体が流されてしまいます。

近年、海水温上昇などによりサンゴの白化・死滅がすすみ、もずくの養殖にも影響を及ぼし始めています。全国の生協がサンゴを守る取り組みを始める中、京都生協では2013年井ゲタ竹内、恩納村漁協と「サンゴ再生もずく基金」の覚書を締結し、対象商品を1品利用するごとに1円を基金として寄付しています。集まった基金はサンゴの植え付け活動

を支援する取り組みとして使われ、2020 年度末で累計 840 本のサンゴを植え付ける基金が集まりました。

QR コード（2021 年の糸もずくの収穫風景動画がご覧いただけます）

井ゲタ竹内で行われるもずくの選別作業

恩納村漁協でのもずく育成の様子

収穫はダイバーが網についたもずくを吸い上げます