

沖縄夢もずく

もずく博士と天然もずくの夢

久米島編

沖縄本島から西に約100km。面積59.53km²、人口約8千人の島、久米島。景勝地ダイビング地として知られ、本土からの観光客が足しげく訪れるこの島は、実は養殖及び天然もずくの一大産地なのです。

もずく養殖の地として

「私は元々、本島で漁師をしつつたんですよ」と話すのは68歳の今も現役漁師であり、組合長を務める渡名喜盛二さん。久米島に移り住んだのは約35年前。

「これからは育てる漁業でないと」と元来、学者肌で物事を突き詰めなければ気がすまないタイプの渡名喜さんが沖縄県下をくまなく調べ、白羽の矢を立てたのがここ、久米島。景勝地として有名な「はての浜」に見られるように、遠く沖まで続く遠浅のリーフ、それでいて作業船も入れる深度が確保されていること、白い砂地があり反射光が豊富。さらに「地形上、季節風の影響を受けにくいさ。安定して作業できるのも大きな魅力だね」。

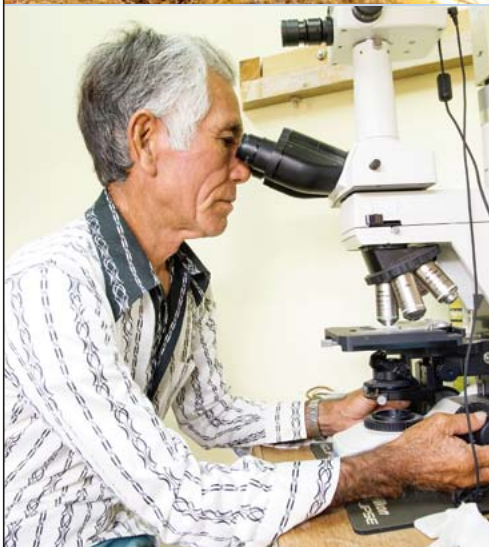
以来、「もずく博士」と異名をとるほど、もずく養殖に精通した生産者への道を久米島で歩むことになりました。

研究室を持つ漁師

「どうぞ、僕の研究室見てください」。案内されたの



現役漁師であり、組合長を務める「もずく博士」と渡名喜盛二さん。



は渡名喜さんの自宅の6畳ほどの部屋。本格的な顕微鏡が鎮座し、もずくの培養瓶がずらりと並びます。「最初の頃はね、培養した胞子がうまく放出されずに育たないことがあつてね。久米島に限らず、もずく養殖の初期の頃はそのため生産量が不安定だったとか。」

「僕は原料を供給するのが仕事。僕らの仕事の先に、加工業者さんがいて、その家族もいる。そこまで責任あるでしょ」そんな想いで研究に没頭。やがて、ある特定の時期の胞子を採取すれば、ほぼ確実に育つこ

自然がなせる味わい、天然もずく

養殖もずくの取引で頻繁に島を訪れることになった「海産物のきむらや」。幾度か訪れているうちに豊富な天然もずくを見て仰天。「こんなに豊かな資源。これはきっと消費者に喜ばれますよ。ぜひ、これを商品化しましょう」そんな強い要望に応え、天然もずく漁を開始したのが2004年のことでした。

「やっぱり、天然もずくは粘りが強くておいしいもん

とを解明し、久米島のみならず、沖縄県全体のもずく養殖の安定生産に大きく貢献することに。他にも、胞子の長期保管方法なども開発、その技術全てを公開しています。

「当たり前、海は誰のものでもないでしょ。そこから、みんな幸を貰ってるのさ。独り占めできないさ」養殖もずくの安定生産を確立し、それに関わる人々に恩恵を。壮大な夢のための地道な努力が小さな研究室の顕微鏡で積み重ねられています。

天然もずくの夢

「久米島を訪れ、すっかり気に入りました。以来、何度も通うようになったんです」と話す天然もずく部会の会長の遠藤大輔さん。東京出身でメカニックをしていましたが、久米島の自然、人、風土にすっかり魅了され、28歳の時に移住を決意。数年の養殖もずくでの修行を経て、愛艇「大洋丸」を駆って、天然もずく漁を始めとしたダイビング漁を生業とし、13年のキャリアを重ねています。

「久米島はもちろん、養殖もずくが盛んですが、リーフが広大なんで天然もずくも多く生育しているんです」。そんな恵まれた久米島ならではの天然もずくですが、漁として成立したのは最近のことでした。

「海は海人だけが守ってもだめなんです。陸の暮らしの改善があつてこそ、美ら海が守れるんです」。

全国でも稀有な天然もずくの産地、久米島。このもずくを育む美しい海が永久に輝き続けるよう願ってやみません。



天然もずく部会会長の遠藤大輔さん。

久米島美ら海環境基金

海岸の漂着ゴミなどの除去、赤土の流出を防止するベチパー（イネ科の植物）を植え付ける活動などを支援するため、もずく1点ごとに、3円を積み立てる基金を運営しています。久米島の美ら海をみなさんの利用で守り伝えましょう。



期間限定

新登場 産直

バスケット・Plus 8月4回

942 冷蔵 海産物のきむらや

久米島産天然生もずく (期間限定)

270g 本体 298円 (税込 322円) (3kg・食塩相当0.3g/100g) 賞味期間:15日