

かつおぶしの香りを生かした 風味と食感豊かなもずく酢

沖縄県伊平屋島の特産品、太もずく。その良質な原料を、かつおぶしの風味を効かせたこだわりの味付けで調味しました。

味へのこだわりを貫く

とろり、つるんとした喉越しと、さっぱりした味が魅力のもずく酢。「CO・OP 産直 沖縄県伊平屋島産 味付太もずく（土佐酢）」は、鳥取県境港市で水産加工品を製造・販売する株式会社海産物のきむらやが作っています。ベースとなる商品が生まれたのは2000年。定番の三杯酢とは一味違ったものを作ろうというのが開発のきっかけでした。調味料での味付けが主体のもずくに、風味にこだわってかつおぶしを加えることに。量や入れるタイミングなどを何回も変え、試作を繰り返して完成させました。「だしのうまみも出ますが、目的はあくまで香り付け。一釜ずつ製造し、かつおぶしは最後に加えて短時間で取り出します。ゼいたくなく使い方が、香りが全然違うんですよ」と、代表取締役の木村美樹雄さんは強調します。

はつきりした味付けも特徴で、「もつと酸味を抑えた方がいいのでは、という意見も出ましたが、うまみが強いので、これぐらい酸味がある方が味がぼやけないはずです。バランスの取れた、完成度の高い商品に仕上がっているのが自慢です」

産直 沖縄県伊平屋島産
味付太もずく（土佐酢）ができるまで

1 原料受け入れ・洗淨・異物除去

沖縄から船で運ばれてきた塩蔵のもずくを洗淨し、2段階（写真A・B）に分けて目視で異物除去。混ざっている貝殻やサンゴのかげら、小エビ、他の海藻類などを取り除きます。最後に選別台で目視による異物の確認・除去を行います（C）。「ほつれた漁網が一番見つけにくい。この工程が一番神経を使います」





H

4

じゅうてん 充填・包装・出荷

味にむらができないよう、充填直前までもずくを混ぜ続けます。機械でバックに充填し、もずくがはみ出たらピンセットで取ります(写真H)。ふたをして金属・重量検査を行い、箱詰めして出荷します。



左から、株式会社海産物のきむらや 代表取締役 木村美樹雄さん、常務取締役 竹本圭吾さん

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP 産直 沖縄県伊平屋島産 味付太もずく(土佐酢)



宅配:6月3回、7月1回・3回・5回で取り扱う予定です。



店舗:全店で取り扱っています。

3

調味

釜にしょうゆや砂糖などを投入して加熱し、オリジナルの調味液を作ります(写真E)。炊き上がったら、米酢を入れて調味液の温度を少し下げ、香りが飛ばないようにしてかつおぶしを投入(F)。冷却してもずくと混ぜ合わせ、たるに漬け込んで味をなじませます(G)。



E



G



F

2

塩抜き

加熱しながら塩を抜きます。空気を送り込むことでムラなく塩を抜き(写真D)、冷水で一気に冷やして、塩分濃度が基準以下になったことを確認。「塩分が残っていると味付けに関わるので、重要な工程です」



D

別ページでレシピを、次のコーナーで「美ら島応援もずくプロジェクト」をご紹介します

長年の取引で
良質なもずくを確保

しっかりした酸味がありながらもまろやかに感じるのは、調味液に砂糖だけでなく蜂蜜も使っているから。砂糖の甘みに加え、蜂蜜でコクやうまみを補強しています。原料のもずくは、こだわりの調味液がしっかりとなじむ成熟度合いで収穫できるよう、仕入れ先の伊平屋村漁業協同組合にタイミングを指定。「もずくは成長するほど中が空洞になって水を含みやすくなり、シャキシャキした食感になります。完熟した方が生産効率は良いのですが、ヌメリが少なくなるため、7割ほどの熟度で収穫してもらっています。成長し切る少し前が一番ヌメリがあつて喉越しが良く、食感もあつておいしいと考えているからです」と話すのは、常務取締役の竹本圭吾さん。こうした指定ができるのも、漁協との長年の協力関係のたまものです。

「組合員の皆さんからの『おいし』の一言が社員のモチベーション。商品が長く続いていること自体も評価だと思っています」と笑顔を見せる竹本さんの好きな食べ方は、そうめんと合わせることに。「めんつゆを加えて、夏に食べると最高においしい。茶わん1杯に1パックの割合でご飯と混ぜるちらしもおおすすめです」

太もずくの喉越しとしっかりした食感とともに、こだわりの詰まった調味液も余さず味わってください。