

▶ 8ページより続く

生産者さん おじゃましま〜す

「サンゴ再生もずく基金」



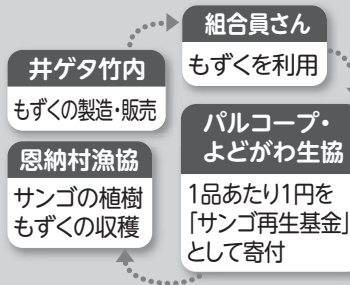
特集

産地、メーカー、生協、組合員が手をつなぎ、もずくの育つ里海を守るとりくみです

サンゴ再生もずく基金

～ココラボ*・恩納村産味付糸もずく～

パルコープの人気商品「ココラボ・恩納村産味付糸もずく」。もずくはサンゴが元気なきれいな海で育ちます。ココラボ商品となって1周年の6月2回より恩納村漁協・(株)井ゲタ竹内・パルコープ・よどがわ市民生協で「サンゴ再生もずく基金」にとりくみ、サンゴが育つ恩納村の海を応援します。



沖縄の海は何度となく「水温上昇によるサンゴの白化」やサンゴの大敵である「オニヒトデの大量発生」「赤土の流出」などの問題で荒れてきました。恩納村漁協は、「糸もずく」が育つ里海づくりを手がける中で、「サンゴの養殖が必要」と、1998年から恩納村の海でサンゴの植樹活動を始めました。



2013年4月25日
恩納村役場での調印式

成長したサンゴたちが産卵し、その卵が海流に乗って色々な場所に広がっていくことで環境が良くなることをめざします。そのとりくみに、おおさかパルコープ・よどがわ市民生協も賛同し、2013年6月2回のご利用分より「恩納村産味付糸もずく」1品につき1円がサンゴ基金になります。

1年間で約100本のサンゴ養殖をめざします。

恩納村漁協の比嘉さん(右端)はサンゴやもずくの指導事業担当職員。サンゴ養殖施設に組合員理事が訪問し視察しました(2013年4月)



糸もずくって?

一般によく食べられている「太もずく」と「糸もずく」は種類が異なり、細い繊維の外側にぬめりがあるのが特徴です。成長が早く、成長しすぎると筋張^{すじば}っておいしくなくなるため、若芽の状態で1月～2月の大潮までに収穫します(太もずくは3月から6月の完熟状態で収穫)。そしてまわりのぬめりを残すために丁寧に扱い、塩漬^{しほ}け後急速冷凍し1年分を保存します。収穫量が少ない(もずくの全収穫量の10%未満)ため、「糸もずく」は全国の生協以外ではほとんど流通していません。



衛生管理を徹底することで、保存性向上のために市販品の多くで使用されている「カラシ抽出物」「香辛料」を使用していません。ツンとしない味なので、お子さんにも食べやすいですよ。

(株)井ゲタ竹内 常務取締役 竹内さん

6月2回より
この商品1品につき1円が、
サンゴ養殖の基金に!
約2,800個のご利用で
サンゴ1本が植樹されます



恩納村産味付糸もずく 冷蔵
6月2回 280g(70g×4) 248円

*「サンゴ再生もずく基金」のとりくみは、おおさかパルコープ・よどがわ市民生協のほか、関東エリアではパルシステム、東海エリアでは東海コープ、中四国エリアではコープCSネットなど全国の生協・事業連合が参加しています。
*ココラボ：パルコープ・よどがわ市民生協の組合員さんの声をもとに独自基準で開発したブランド