

オンラインで  
**産地メーカー**  
をたずねて

株式会社  
井ゲタ竹内  
(鳥取県境港市)

鳥取県境港市



## 徹底した品質管理で作られる味付もずく

**①検品・入荷**  
専任社員が入荷前に品質チェック。5段階のグレードに分類し冷蔵保管。



収穫時期などによりヌメリや歯ごたえなどが異なるので、商品の品質を一定にするため、分類した原料を計画的に使用

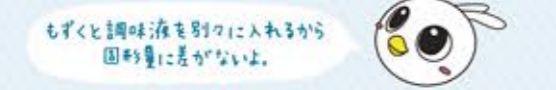
入荷した原料はロットごとに番号で管理。原料の加工日や生産者が分かる

**②洗浄・選別**  
もずくを洗浄機で洗浄、塩抜き。さらに選別台に広げ、人の目と手の感触で異物を除去。



貝殻やサンゴのかげら、透明な養殖用の網にも注意しているよ。ほとんど無いものを探し出すから難しいんだって。

**④充てん・シール検品～検査・出荷**  
もずくを自動で充てん後調味液を充てんし、包装。包装された製品はロットごとに抜き取り、微生物検査を行う。



もずくと調味液を別々に入れるから固形量に差がないよ。

**③殺菌・調味**  
もずくのヌメリや食感を損なわないように最適な条件で加熱殺菌。味を決める最も重要な調味液調合ラインは機械化し、品質の安定と衛生管理を強化。



微生物などの混入を徹底的に排除しているから保存料も使わない商品ができちゃったね!

人の手で異物を探す選別工程  
選別精度をあげるため2000~3000ルクスの照度で手元を照らします

**保存料不使用!素材を生かした味付けに**  
米酢、米発酵調味液、しょうゆ、砂糖、魚介エキス、昆布エキス、みりんのみを使用



**0000** 恩納もずく三杯酢 (個食パック)(40g×4) (次回8月3回) 275円(税抜)  
**0000** 味付太もずく (個食パック)(55g×4) (次回8月3回) 245円(税抜)  
**0000** 味付糸もずく (個食パック)(50g×4) (次回8月4回) 265円(税抜)

# おいしいもずくは豊かなサンゴの海から

のど越しさわやかでツルツとおいしいもずく。鳥取県境港市にある株式会社井ゲタ竹内は沖縄県恩納村の海で育てられたもずくを原料に**0000**味付糸もずく・太もずくなどを製造し、沖縄の美しい海を守るためにサンゴ基金に取り組んでいます。今回はオンラインで取材をし、営業部の住田顕志さんにお話を伺いました。



境港市へ「出張」したコボ丸と井ゲタ竹内のみなさん

## 国内で初めて味付もずくを製造

もずくといえば今は味付きのものが当然のように売られていますが、1970年代までは塩漬けしたもずくしかなく、家庭で塩抜きをしてから味を付けていました。塩抜きは意外と難しく手間のかかるもの。もつと手軽にもずくを食べてほしいという思いから、井ゲタ竹内では全国に先駆けてパック入りの味付もずくを開発しました。「家庭で作るように化学調味料や保存料は使っていない。だからおいしいのです」と住田さん。



営業部 住田さん

## もずくを育てるサンゴの海

原料となるもずくのほとんどは沖縄県の恩納村漁協のもずくです。サンゴ礁が広がる海で、水深2~5メートルの海中に張った網にもずくを植え付けて養殖しています。ミネラルを豊富に含んだサンゴ礁は多様な生物を育み、もずくの生育に良い影響を与えます。しかし、近年の海水温上昇によりサンゴが白化し貴重なサンゴ礁が減少しています。



白化したサンゴ



網に付いたもずくを掃除機のように吸い上げる

## 生協だからできたサンゴ基金

恩納村漁協では早くからサンゴの植え付け活動に取り組んでいましたが、2009年7月、井ゲタ竹内が橋渡しとなり、生協しまねとサンゴ礁再生を支援する基金を作りました。今では全国の生協と協定を結び、サンゴ礁の海を育む活動の輪が広がっています。「生協じゃないとできない取り組みでした」と住田さん。「サンゴ基金を含めた商品価格であることとを伝えるのは不特定多数の消費者に向けてはできません。サンゴの植え付けに組合員さんが参加したり、基金の結果を報告したりできる、そんな仕組みがあるからできるんです」コープ北陸でも2015年4月からサンゴ基金を始め、2019年現在、計306本のサンゴを植え付けることができました。



このマークのある商品を利用すると、1パックにつき1~2円がサンゴ基金として積み立てられ、サンゴの植え付け活動を応援。



恩納村漁協にサンゴ基金を贈呈する安部常任理事(2019年度の贈呈式は中止しています)



## もずくの梅しそ冷製パスタ (1人前)

- 梅干(1個)の種を除いて包丁で細かく叩き、ボウルに入れて味付太もずく1カップと混ぜる。
- ゆでたパスタを流水で冷やし、①と和えて盛り付ける。
- 青じそ、みょうがを飾る。

味付もずくを使ったアイデア料理がたくさん! 井ゲタ竹内ホームページ <http://www.igetatakeuchi.co.jp/recipe/index.html>