

緑鮮やかな北中城村産アーサを 100%使った商品を発信

株式会社 南西産業



代表取締役
畠中敏成氏



北中城村の豊かな海で
育まれたアーサ

【問い合わせ先】株式会社 南西産業

住 所	〒901-0224 沖縄県豊見城市与根317-4		
T E L	098-850-6048	F A X	098-856-0573
U R L	http://www.okinawa-nansei.com/		

アーサの新たな販路開拓を目指す

県内外に沖縄の観光土産品を卸す(株)南西産業が、2012年10月から全国へ向けて新たに発信を始めた商品がある。北中城村産アーサを使った「アーサ茶漬け」「アーサふりかけ」「アーサ佃煮」の3商品だ。県産アーサの新販路を目指し、県漁業協同組合連合会と佐敷中城漁協同組合・北中城支所、海苔や佃煮を製造販売する(株)浜乙女(愛知県)の3業者・組合が共同で開発した。

「アーサの緑色を生かしたお茶漬けや佃煮は見た目も美しく、県産アーサの加工品として商品価値が高いと感じました」と、畠中敏成代表取締役は語る。

鮮やかな緑を生かす技術

アーサの緑色は熱に弱いいため加工が難しいという問題があった。安全基準を満たすため熱処理を行えば緑色が失われ、緑色を残そうとすると高温での熱処理ができないというジレンマを抱えていて、商品化が厳しい状況だった。

「沖縄のアーサの特長は鮮やかな緑色。この色をいかに残すかがポイントでした」。

この課題を打開したのが浜乙女の「減圧下乾燥」という独自の技術だ。圧を下げて熱処理することで、低い温度で水分を飛ばすことができ、

色を守りつつ乾燥状態を作り出すことが可能となった。またそれと並行して、アーサの収穫、工場への輸送、砂や異物除去等の各作業工程を一つ一つ見直し、菌の繁殖を極力抑えるような製造工程の構築にも取り組んだ。

ふりかけは、鰹味ベースにアーサをミックスし、ご飯に合うよう仕上げた。お茶漬けは、アーサの特長である緑色が引き立つよう、シンプルな具材とダシに。また、佃煮は醤油で煮詰めることが多いが、黒くなってしまうため、醤油を

使わず塩などの調味料で味付けし、アーサ独特の色と磯の香りが楽しめる。

食品としての安全性をクリアし、商品として高いクオリティーを実現した3商品は、すでに県内外で販売中。各¥500(税込み)で、販売からまだ間もないが、1か月でそれ



北中城村のアーサの緑色と磯の風味が3種で楽しめる。ぜひとも食卓で味わいたい。

ぞれ約1000個を売上げている。

地元の食材だから価値がある

「アーサは沖縄では昔から食べられてきた食材の一つ。地元でのストーリーがあるからこそ、全国へ発信できるんです。スタンダードな沖縄県産品として、積極的に市場開拓に取り組みたい」と畠中氏は語る。県産アーサの魅力がたっぷり詰まった商品が、全国のお客様にどう受け入れられるか、今後注目が集まっている。