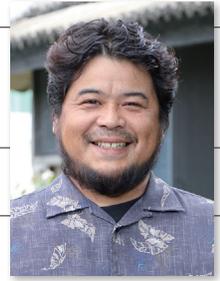


地元漁師と連携した新規事業で 屋我地島産ナマコの普及を目指す

有限会社 沖縄マリブルー

代表



まつだ たけし
松田 猛



屋我地島産ハネジナマコを使った「ポイルナマコ（冷凍）」と「ナマコ丼」。事業所に隣接する沖縄料理店「マリ亭」などで販売している。

有限会社 沖縄マリブルー

■住所：名護市字済井出 282
■TEL・FAX：0980-52-8400

漁師としての生業を活かす

名護市の屋我地島で、宿の経営やダイビング案内などを行う沖縄マリブルー代表の松田猛氏は、漁師の家に生まれ育ち、自身も漁師の道を選んだ。漁師を続けるかたわら、屋我地島の海を活性化させたいという思いから2001年、ダイビングを中心としたマリレジャー事業を展開する同社を設立した。そんな同社が近年注力しているのがナマコ事業だ。松田氏がナマコに注目したきっかけは、中国で高級食材として食されていることを知ったからだという。「中国ではナマコが消費されているのに、沖縄ではまだ一部の地域でしか食されていない。屋我地島で採れる県産ナマコをもっと普及できないか」と考えた松田氏は、沖縄海邦銀行ほか県内2金融機関が共同で主催し、沖縄の地域振興を支援する「みりょく（味×観）発信」商談会に参加。もともと美容健康食品として知られた食材であるということもあり、商談会でも多くの関心が寄せられたという。ここで屋我地のナマコの可能性を紹介したことを機に、漁協や漁師、さまざまな分野の地元事業者と連携し、ナマコを活用した本格的な事業を開始した。

ハネジナマコの加工販売や調理に着手

ビーチの浅瀬でよく見る黒いナマコと違い、屋我地島の海で獲れるハネジナマコやフタスジナマコは白く固い。食べられるようにするためには、腸を取り除き、2時間ポイルした後、付着している石灰を落として表面を滑らかにするなど、手間暇をかけた下処理が必要だ。ポイルしたナマコは

やわらかく、磯の香りが楽しめる。沖縄では昔から味噌炒めや酢味噌和えが主な調理法だったが、商談会で受けた意見を基にナマコ料理の新レシピも考案。ポイルナマコをあんかけ風に調理しご飯にのせた「ナマコ丼」が誕生し、松田氏の母親が経営する沖縄料理店「マリ亭」のメニューに加えた。調味料には昔ながらの製法で作られる屋我地島の塩を使い、地元野菜も積極的に取り入れている。観光客の評判も上々だ。「県外ではコリコリとした食感の酢の物が一般的なので、ナマコ丼のやわらかさが新鮮なようです」。屋我地島でしか食べられない海人（うみんちゅ）のナマコ料理を観光の目玉にしたいと松田氏は意気込む。

また、同社では、ポイルしたナマコを真空パックし冷凍して県内外の飲食店やホテルへ出荷している。現時点ではまだ出荷量は少ないが、今後の販路拡大に向け、送料が比較的高くなる冷凍品ではなく、輸送コストを抑えられるレトルトの試作も進めている。

屋我地島の魅力をアピールし地元へ活力を

「事業を軌道に乗せ、島の豊かな海産物や自然を県内外の多くの人に知ってほしい」と思いを語る松田氏。地域活性化の一環として修学旅行生の民泊受け入れも行っており、今後はサンゴの養殖などにも挑戦し、屋我地島の海を活用した体験型観光メニューを作る計画もあるという。現状では、屋我地島から橋で繋がる古宇利島に観光客が集中している。通り過ぎていく人々をいかに立ち止まらせるか。松田氏のさらなる島の魅力発掘に期待したい。