

## 恩納村の特産品

「恩納村産業ま

つり」が今年で21  
回目を迎えました。  
会場では今年  
も様々な村産品が  
集まり、展示販売  
されました。これ  
ら特産品は村内各  
地で生産、販売さ  
れ、村民だけでな  
く観光客も楽しま  
せています。

ところで、恩納村の特産品といえは何を思  
い浮かべるでしょうか。現在、恩納村のブラ  
ンドとしての価値が高まり、注目されている  
特産品を紹介します。



今年の産業まつり



### 「モズク」

家庭でも酢の物や天ぷらなどにして食べら  
れ、身近な海藻であるモズクは恩納村の特産  
品の一つです。

恩納村漁業協同組合は、1977年に本モ  
ズク（オキナワモズク）の養殖を県内でも早  
くに成功させました。また、本モズクだけで  
なく1986年からは糸モズクの取り扱いも  
始め、2011年にはその功績から村がモズ  
クの拠点産地として認定されました。

本モズクと糸モズクの生産を続ける中、2  
006年には  
これまで誰も  
見たことのない  
新種のモズ  
クが村内で発  
見され、「恩納  
もずく（恩納  
一号）」と名付  
けられました。  
このモズクは  
現時点で村内



広報おんな 360号 (2011年6月) より

でしか生産されておらず、生産量もまだまだ  
少なく貴重だそうです。2011年には品種  
登録され、恩納村のブランドモズクとして販  
売されています。

### 「海ぶどう」

ぷちぷちとした食感が特徴の緑色の海藻  
で、和名はクビレズタといいます。今では知  
られた海ぶどうですが、以前は県内の一部で  
食べられていただけで、ほとんど市場にも出  
回っていません。

海ぶどうの養殖は、村漁協が海中でのモズ  
ク養殖に加えて陸上でもできる水産物の養殖  
を目的に、1989年に銘苅宗和さんら7人  
の生産者が研究グループを立ち上げて始まり  
ました。網を張った棚に海ぶどうを挟む試み  
や生育に適した肥料さがし、養生のための水  
槽の改良などの試行錯誤を重ね、1993年  
には海ぶどうの養殖方法を確立させました。  
こうした海ぶどうへの情熱が実り、村は2  
006年には県から海ぶどうの拠点産地とし  
て認定され、2011年に村漁協海ぶどう生