

「ヒジキ」の収穫が終わりました！

島原半島南部漁業協同組合では、「ヒジキ」の収穫・乾燥作業が終わりました。昨年の12月に種苗つきロープを投入し、今年のGW明けから本格的に収穫作業が始まりました。

天然の「ヒジキ」が年々減少傾向にあるため、養殖の増産を図っています。これまでは、種苗が巻き付けられた縄を購入して育てていました。2014年の養殖から、コスト削減を目指し安価な種苗のみを購入し、漁業者自ら縄に巻き付けるなど工夫しています。

今年は、去年と比べて天然も養殖も収穫量が増えたと聞いています。天候、海水温、養殖ロープの本数、収穫時期、作業人数など様々な要因が考えられます。今後も、安定的な「ヒジキ」の増産を目指したいです。

<豆知識>

ヒジキを収穫後、コンクリートの上に干す理由は

- ・乾燥後、臭いにつかないため
- ・地熱と日光で乾燥させるため



ヒジキの引揚げ作業



乾燥前



乾燥中