

磯の香り漂うふるさとづくり (平成17年度認定)



渡口・熱田地区は北中城村の東部に位置し、東海岸の中城湾に隣接する地区である。近年は埋め立てが進み都市化が進んでいる。

干潟を利用したアーサ（ヒトエグサ）の養殖は昭和60年に本格的に始まった。

当初、干潟の特徴として漁場や年による環境変動により大きく影響を受けており、安定した技術の確立に、かなりの期間を費やした。

現在は、水揚量が平均60トンの県内でも大規模な生産地を誇っており、「磯の香り漂うふるさと」を形成している。

生産部会は、収穫したアーサの洗浄、手作業での不純物除去、乾燥、さらに網の洗浄等に細心の注意を払って品質の管理に努め、乾燥アーサやアーサスープといった加工品を開発し、北中城村特産のアーサ普及と高付加価値化に努めている。

そのほかにも、雑藻や自然条件による影響を抑えることのできる人工採苗技術の確立や収穫後の処理・加工工程に生産コストを抑える技術の研究を積み重ねている。

また、地域の親子を対象とした収穫体験や料理体験等のイベントを開催し、身近な食材としてのアーサを伝えている。

