

採れたてって、こんなにおいしいの!?

感動のワカメ

寒い時期が旬のワカメ。地元産の
おいしいワカメを紹介します。
岡水産課(☎504-2252、☎504-2259)

※写真は全て新型コロナウイルス感染症の感染拡大前に撮影されたものです



◀火が通ると一瞬で鮮やかな色に変わる。マジックのよう!

◀“ワカメの種”はタコ糸に付着させて育て、太さ約5mmのロープなどに巻きつける

◀ロープ1本につき3~5kgのワカメが育つ

▼ひろしま朝市

日毎週(日)8:15~10:00
場平和大通り緑地帯南側(中区富士見町)
※休市の場合があります。詳しくはこちらから→



この味を知らないなんてもったいない!

生産者お薦めの食べ方は、10cm程度に切って、沸騰したお湯にさっとくぐらせるだけの「しゃぶしゃぶ」。茶色のワカメが、一瞬でパッと透き通った緑色に変わります。これをポン酢に付けて食べると、もう格別。柔らかい葉もそうですが、コリコリとした茎の部分は、「ワカメでこれは、初めての食感!」と感動する人も多いとか。皆さんも、ぜひ食べてみてください。

種から育てています

市水産振興センターでは「つくり育てる漁業の推進」に取り組み、「ワカメの種(芽胞体)」の生産を行っています。同センターが育てたワカメの種を、生産者がロープなどに巻き付け、南区元宇品や金輪島の周辺、西区観音沖や井口沖などで養殖し、「ひろしま朝市」(左記)などで販売しています。

ひと足早く収穫

井口漁業協同組合では、通常よりも早い時期(2月)に柔らかい状態で刈り取る、早摘みワカメを「はつみ®」と名付けています。

採れたてをしゃぶしゃぶで食べるのが毎年の楽しみです



▲コロナ禍以前、多くの人でにぎわう、はつみ®の刈り取り会場。試食も催されていた

◆ はつみ®は、2月中旬から下旬まで、同組合などで購入できます

◆ 同組合ではワカメの種を巻き付けたロープのオーナーを募集し、生育したワカメをオーナーが収穫する「わかめオーナー制度」を行っています。詳しくは、お問い合わせください
岡同組合(☎278-3735、☎278-2645)

14 海の豊かさを
守ろう
この記事の取り組みは、主に左記SDGsのゴールの達成に役立つものです。
【SDGs…持続可能な開発目標】