鳴門やけん

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語

NARUTO PRIDE PROJECT

鳴門わかめのおはなし。

鳴門の潮流と人の知恵
栄養たっぷりの海の畑で育てる、わかめ

里浦漁協女性部おすすめ わかめレシピ

芽かぶから作った
自然派化粧品

一年中、旬食感!
冷凍わかめ

美味しいわかめを食べ続けたいという思い。

鳴門ならではのわかめを
ブランドを守り、品質を追求していきたい

種付けから収穫まで
興味しんしん!
わかめ体験

vol 4

おかげさま。

鳴門わかめを通じて
多くの人が関わり合い
助け合いながら、つながっています。
今回も、たくさんの方に
ご協力いただきました。

今回の舞台は
里浦町　鳴門町

NARUTO PRIDE PROJECT

企画・編集／「鳴門やけん」編集委員会
発行／2017年3月
鳴門市企画総務部戦略企画課
鳴門市撫養町南浜字東浜170
電話 088-684-1713

制作／株式会社鳴門広告社　写真／小川直樹

Free
0円

バックナンバー

vol.1 なると金時

vol.2 大谷焼

vol.3 れんこん

鳴門の潮流と人の知恵。栄養たっぷりの海の畑で育てる、わかめ。

早春の海の上。大きな葉、太い茎。わかめの壁が、上がってきた！

2月の終わり。午前6時。快晴。わかめ漁に向かう里浦漁業協同組合の喜多谷幸弘さん・達さん親子の船を追う伴走船に乗り込みました。海の濃い青と、空の淡い青が美しいコントラストをつくる養殖場まで、粟津漁港から約10分。大鳴門橋が見えてきました。そこで私たち取材班は「甘かった…」と気づきました。海の上は容赦なく寒風が吹き、肌がいたいくらいです。けれどもこの寒さこそがおいしいわかめを育てる。春を告げる鳴門わかめの収穫はそんな風に始まります。

海をのぞき込むと一面に褐色のわかめが揺れています。船に取り付けたウィンチ（滑車）でロープを引き上げると、わかめのカーテン？ いや、壁が現れました。なめらかな葉が早春の光を受けてきらきらと輝いています。もちろん見とれているのは取材班だけで、喜多谷さんたちは船に引き上げたロープから次々と鎌でわかめを刈りとっていきます。

「食べてみて」。

差し出された海から上がり立てのわかめをかむと、海の香りが口中にひろがり、こりこりとした歯ごたえからうまみが伝わってきます。鳴門海峡という海の畑。栄養たっぷりの潮流が育てる味。

「おいしい！」。

養殖場は30m角のロープで仕切られ、それを碇で固定し、その中に約150本のロープを張り、わかめを育てています。でも、なんの目印もない広い海原でどのように養殖場の区画を行っているのでしょう。鳴門市には今、わかめを扱う漁協が7つあり、それぞれの地区で毎年抽選を行い、漁場を選ぶのだと教えられました。なるほど。とても公平なやりかただと思いました。

熱湯に入れると、ほら！
自然ってすごいです。
葉と芯の部分の
ゆで具合が難しいね。

顕微鏡の中の胞子から肉厚のワカメへ。種から育てる醍醐味！

午前10時。わかめを満載した船が漁港に帰って来ました。作業はそこで終わるわけではありません。船からわかめをおろし、港近くの「わかめの焚き場」に軽トラックで運び、ボイル作業。褐色のわかめが湯通しされ、鮮やかな緑に変わっていきます。そしてさらに、その場で塩蔵作業まで行うということを聞き、驚きました。

商店街のイベントなどで使う「ガラポン」を大きくしたものをイメージしてください（もちろん手動ではなく機械）。そこにボイルしたわかめと塩を投入。わかめ

湯通ししたわかめは
同じ場所ですぐに塩蔵。
スピード勝負 !!
鮮度 = おいしさです。

女性陣も奮闘。湯通ししたわかめをかき混ぜ、ほぐしながら水のなかで冷ましていきます。

収穫したわかめを積んだトラックが次々と焚き場へ。2月末から5月半ばまでこの風景が続きます。「種つけから始める家は1年中、陸と海を行ったり来たり。だからこそ、良いわかめが収穫できたときの気分は格別です」と幸弘さん。

鳴門の海で
育てたわかめに、
1本1本、手間をかける。
新わかめは
とくにうまいよ！

船に引き上げたわかめを刈り取っていく作業。手際の良さは熟練の技。早い！

25kgに対して塩8kgの割合。それをぐるぐると回すこと約3分30秒。塩とわかめがなじみ、ガラポンからどっと排出されると、手作業で再びコンテナへ。その日の収穫分が再び軽トラックに乗せられ冷蔵庫に運ばれていきます。早朝、海の中で揺れていたわかめが、午前中には人の手によってどんどん姿を変えていきます。鮮度を保つために、すべての作業が無駄なく早い！

「1本のわかめが商品になるまで何回、手間をかけるか。けんどな、手をかけてやるほどおいしくなるんや」と、幸弘さんは語ります。

息子の達さんは県外で働いていましたが30歳で家業を継ぎました。小学生の頃から沖に出てわかめ刈りを手伝い、いつかは…という思いがあったそうです。徳島県のわかめは、昭和38年頃から天然漁から養殖へと移行していきました。わかめを養殖するとはどういうことなのか、具体的なイメージがわきません。

「県外の人はもちろん、地元の人も案外知らないんですよ」と達さんが教えてくれました。

「わかめはキノコやシダ類と同じで胞子で増えます。胞子は根っこにある芽かぶからできます。わかめ漁が終わる5月半ばくらいに、種付け用に海に残しておいたわかめを採取します。その芽かぶに光を当てると胞子が出てくる。これがわかめの赤ちゃんなんです。その胞子を種糸と呼ばれる、とても細い糸でつくった【レン】という枠に入り込ませる。光を遮断して陸の水槽で管理し、9月頃からまた栄養のある海に戻して育てると、小さな葉が出てきます。それを再び陸に戻し、その葉を10月後半頃からロープに挟み込んで海に出します。陸と海を行ったり来たりして育てるのがわかめ養殖。とても手間がかかるんですよ」。

胞子の段階では顕微鏡でしか見えないそうです。そのように種から育てていく人もいれば、育てた種を購入するという人もいます。

「うちも以前は種を買っていたけれど、3年ほど前から自分でするようになりました。試験場や友人に教えてもらいながら。良質のわかめがとれた漁場の芽かぶから種をとり、自分の漁場で育てる。いろいろな情報を集め、顕微鏡のなかの胞子を大きな肉厚のわかめに一から育てあげる。おもしろいですよ。わかめ養殖にはそんな醍醐味がありますよ」と、達さんは笑顔で語ってくれました。

小さな胞子から、
立派なわかめへ。
鳴門の海と
いっしょにする仕事は、
やりがいがある。

鳴門ならではのわかめを。ブランドを守り、品質を追求していきたい。

工夫をして、海と共生し、育てる。それが生産者のプライド。

午前7時30分。今日は鳴門町漁業協同組合の福池君雄さん・誠さん親子の船が漁港に帰ってくるのを待ち、ボイル作業の取材・撮影です。ぬめりのある採れたてのわかめを手で持ち上げ、90度近くの湯に次々と入れていきます。漁港近くの「わかめの焚き場」は、もうもうと湯気を上げ、濃い海の香りが漂います。なにより、褐色のわかめが一瞬で鮮やかな緑に変わっていく様子は見ていて飽きません。

わかめを投入すると今度は竹の棒でかきまわします。わかめがもつれないように、まんべんなく混ぜて均一に火を通す。力とこつとスピードが要求される技術です。約35秒。そして海水の水槽に順次、移され一気に冷やしていきます。

鳴門ではかつてわかめをボイルせず、木灰をまぶして天日乾燥する灰干しわかめが主流でした。ところが平成12年に木灰が国の規制によって使用できなくなり、さらに機械化・省力化が進み、収穫後、すぐにボイル・塩蔵するスタイルが主流となっていきました。

福池さんの自宅に、加工の次なる過程を見るために移動しました。大きな冷蔵室にボイル・塩蔵されたわかめが貯蔵されています。作業場では君雄さんの妻のあけみさんがハサミで葉と茎に切り分けていました。

「一本一本、手作業なんよ。冷蔵室があるので1年中、安定して出荷できる。ほんで、ここまでした塩蔵わかめをさらにまた、塩抜きして、針で細かくさいて乾燥させたのが【糸わかめ】。うちのお父さんは自分の好きなわかめを養殖したいから種からつくる。1年中、海と陸の往復で(笑)」。

その頃、息子の誠さんは鳴門町漁業協同組合の事務所で働いていました。早朝の海に出て収穫、8時には帰港し職場へ出勤です。誠さんはわかめの生産者であるとともに、わかめを宣伝・販売する組合の職員でもあるのです。

「組合の一番の役割は、最高の鳴門わかめの味を、より多くの人に知ってもらうこと。そうすることで漁師さんたちが、良いわかめをつくろうと努力してくれる。漁場は毎年、抽選で決まりますが、たとえ条件が少し悪い場所に当たっても、ていねいに間引く、こまめに掃除をする、さらに種類を選ぶことなどで、できてくるわかめが違ってきます。それが皆さんの腕の見せどころです。若い生産者には、困ったことがあればいつでも相談に来てと言ってます。生産方法だけでなく経営のノウハウも含めてです」。

より良質なわかめを組合を通じて販売することで、生産者もプライドがもてるようになる。そうすることで質も値段も上がっていく好循環が生まれていくのでしょう。組合の熱い気持ちが伝わってきました。

「やはり鳴門は、乾燥の糸わかめ。これは鳴門が発祥で、その品質は譲れない。しっかりと守っていきたい鳴門ブランドです」。

顕微鏡での種づくり、海での養殖と収穫、加工、そして漁協での取り組み。今回の取材では、鳴門わかめに関わるさまざまな人のお話を聞くことができました。

若い人たちが
いろいろな
わかめ料理を
工夫している。
楽しみです。

わかめは
鳴門のブランド。
最高品質のものを。
これはゆずれない
ですね。

1.自宅横の作業場で、冷蔵しているわかめの茎と葉を、はさみで切り分けていく作業を行うあけみさん。夫の君雄さん、息子の誠さんを支える。
2.生産者であり、組合の職員でもある誠さん。若い世代を引っ張る頼もしい存在。
3.誠さんの兄の妻、有理さんも漁港のわかめの焚き場で、作業を手伝う戦力。
4.鳴門の春の風物詩、わかめの湯通し作業。海の香りが一面に漂います。

体験
Experience

種付けから収穫まで興味しんしん！わかめ体験。

そうか、わかめって茶色いんだ！

各小学校で地域の地場産業の特徴を活かした授業がされていますが、里浦小学校では低学年のときに、さつま芋や大根を育てています。（以前、さつまいもの収穫を取材させてもらいました）さらに港町ということで、近所にある造船工場の見学。五年生時には、わかめの種付けと収穫を体験します。

種付け体験の前に県水産研究課の方を学校に招き、わかめの生育について勉強します。成長していくわかめの様子をスライド写真で見せてもらい、その時はじめて、元のわかめが緑ではないということを知った児童もいました。

その後、種付け体験が、同校で開かれました。漁師さんが用意してくれたロープに、わずか数センチのわかめの種を一つずつ挟み込んでいきました。

里浦小学校の吉川和則校長先生

2カ月でこんなに成長するんです。

種付けから2ヵ月後の2月中旬、今度は漁港で、成長したわかめを収穫していきます。カーテンのように成長したわかめが垂れさがるロープの端と端を2台のフォークリフトで引っ張ります。カマを手にした子どもたちが根っこの部分（芽かぶ）を残して刈っていきます。大きいものでは自分の背丈ほどあるわかめに、子どもたちは勇ましくカマを入れます。

5年生29人中、漁業をしている家庭は一軒ですが、祖父母や近所の人がわかめの仕事をしている子どもが多く、興味と親しみを持って学習に取り組んでいるそうです。「2ヵ月の間に成長したわかめの大きさや感触を、自分たちで確かめることで多面的に勉強させてもらっています」と担任の中野克哉先生。わかめのことを知っている子も知らない子も、新たな発見がありそうです。

とれたてわかめをみんなでいただきます。

刈り取られたわかめは、すぐ前にある里浦漁協の2階で、味噌汁としゃぶしゃぶにしていただきます。座敷に長机を並べて、みんなでわかめの味噌汁を飲む様子は、修学旅行の朝のようです。となりのフロアでは大鍋が沸騰しています。その中に、子どもたちが順に、とれたてわかめを浸けると一瞬であざやかな緑に変わります。それをポン酢につけて食べますが、給食前なので、おかわりは2回までと決められていました。

わかめ体験は、もう10年ぐらい続いているそうです。「体験は心にずっと残ります」と吉川和則校長先生。「地域にこんな素晴らしい産業があるということを肌で感じることができ、大変いい経験をさせてもらっています」と、地域への感謝の思いを話してくれました。

わかめについてしっかり学習してから、
わかめの種付け体験をしました

軍手にカマを持ち、わかめの刈り取りをする
得意げな子どもたち

里浦小学校
5年1組担任の
中野克哉先生

収穫したばかりのわかめでしゃぶしゃぶを楽しむ子どもたち

食べる
Eat

漁協食堂うずしお
店長 扶川靖之さん

わたしのオススメ

ボリューム満点!美味しいんじょ!
里浦漁協女性部の福山さん

定食でも丼でも わかめの味噌汁がついてくる!

殖い揚あ　客に堂のげ工揚え『が方が

右手に播磨灘を眺めながら、国道11号を香川県方向に進むと、北灘漁協が経営する産直施設『JF北灘さかな市』が見えてきます。北灘沖で水揚げされた魚やそれを加工した干物、特産品やみやげ物を販売しています。その隣にあるのが、『漁協食堂うずしお』。週末はとくに大勢の家族連れや観光客で賑わっています。

店内には大きな水槽があり、この日も、漁港で水揚げされた魚が優雅に泳いでいました。わかめの養殖場もすぐそばで、2月中旬から3月末までは、新鮮な生わかめが手に入ります。この期間は、週末限定で料理に使うわかめは全て生わかめ。「食べてもらったらわかると思うのですが、匂いや食感、口に入れたときの舌ざわりが全く違います」とすすめる店長の扶川靖之さん。その美味しさを実感するために、この期間だけ特別に「わかめのお造り」がメニューになっています。獲れたてのわかめは水槽につけておき、必要な分だけを使っているそうです。

定食にも丼ものにも必ずついてくるのが、わかめの味噌汁。顔ほどある大きな汁椀に、たっぷりのわかめが入っています。鯛で出汁をとり、徳島県産の御膳味噌で仕上げています。わかめは、新鮮な生わかめを塩漬けにし、一年中提供できるようにしています。豪快に切った刺身の横にもわかめがたっぷり添えられています。「脇役ですが、わかめはなくてはならない存在です」と店長さん。県内外から来てくれるお客さんに、本場の鳴門わかめを食べて欲しいという思いが伝わってきました。

漁協食堂うずしお　鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷23　電話 088-682-0037

食べる
Eat

わたしのオススメ

鳴門町漁協の
福池さん

ルネッサンス
リゾート ナルト
PRマネージャー
菅村典子さん

表面はパリッと中はしっとりで、食べごたえのあるわかめの天ぷら

1年中食べられる! わかめのしゃぶしゃぶ

チじな　わはし村と場水のは供わン取ナ

ルネッサンス リゾートナルトでは、徳島の食材を取り揃えた2階レストラン『阿波郷土料理・彩』で、わかめのしゃぶしゃぶを提供しています。ホテルの前は鳴門海峡。「渦潮があるので潮流が速く、冬場は水温が低くてわかめの漁場に適しているんですよ」とPRマネージャーの菅村典子さん。わかめしゃぶしゃぶを始めたきっかけは、スタッフたちで始めたわかめの養殖でした。

「鳴門といえば鳴門鯛、なると金時、鳴門わかめじゃないですか。鯛はビーチに海水を引き込んで釣り堀をつくり、お客さんが釣られた鯛をレストランで調理し召し上がってもらっています。なると金時は農家の方に協力してもらい、ホテル前の畑で、芋掘り体験をしています。わかめだけが何もなかったんです」と話す菅村さん。10年ほど前から、鳴門町漁業協同組合の協力のもと、ホテル専用のわかめ棚をつくり、種付けから収穫までを、ホテルのスタッフがするようになったそうです。そして、念願のわかめ収穫体験は、2月、3月限定の人気プランになりました。お客さんも一緒にホテルの漁船に乗りこんで、わかめの収穫をします。収穫したわかめをビーチで釜ゆでし、塩蔵わかめをつくる体験もあります。

わかめを育てるようになり、レストランでは一年中、鳴門わかめしゃぶしゃぶが食べられるようになりました。夜には鯛しゃぶもあるので、ごまだれやポン酢につけて一緒に食べるのがおすすめ。2月～3月以外は塩蔵わかめを使っていますが、生わかめでは水分がありすぎて上手く揚がらないというわかめの天ぷらは、塩蔵わかめならではの一品だそうです。

ルネッサンス リゾート ナルト　鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45　電話 088-687-2580

里浦漁協女性部おすすめ

わかめレシピ

美しい鳴門のわかめ いっぱい食べてね!

食べる
Eat

里浦漁協女性部が考えた家庭でできる 簡単でヘルシーなわかめ料理をご紹介します。

キャベツの代わりにわかめでひき肉を包みこんだロールわかめ。歯ごたえのある食感がたまらない!

取り除いた茎や芯はきんぴらに! わかめの部位に合わせて無駄なく料理します。

ロールわかめ

〈材料(4人分)〉

	生わかめ	200g
	あいびき肉	200g
A	とき卵	1/2個
A	玉ねぎ	中1/2個
A	パン粉	大さじ3
A	塩	小さじ 1/2
A	コショウ	少量
B	水	350cc
B	コンソメの素	小さじ1
B	塩	小さじ1/2
B	コショウ	少量

〈作り方〉

①玉ねぎはみじん切り、人参は5mmの花形にスライス。
②ボウルに【A】を入れ、粘りがでるまでしっかり混ぜる。
③生わかめは湯通しして、茎をとり、キッチンペーパーで水気をふく。
④まな板にわかめを広げて、俵型にした①を、ひと巻きしたら片側をたたんで最後まで巻く。
⑤鍋にロールわかめを並べ【B】を入れ、人参も入れて中火にかけて煮立ったら灰汁をとり、落としぶたをして弱火で20分程度煮る。

厚揚げとわかめの和風炒め

〈材料(4人分)〉

生わかめ	160g～200g
絹厚揚げ	2枚
豚バラ肉	150g
しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ2
削りかつお	3g
一味	
油	大さじ1

〈作り方〉

①厚揚げはペーパータオルで軽く押さえ、油を吸わせて1㎝角に切る。
②生わかめは湯通しして、茎をとり、キッチンペーパーで水気をふく。
③わかめと、豚バラ肉は2㎝ほどに切っておく。
④フライパンに油大さじ1を熱し、豚バラ肉を入れて、少し色づくまで強火で炒める。
⑤厚揚げを加えて温まる程度に炒め、最後にわかめを入れ、しょうゆ・みりんを加え味を調え、削りかつおを加えてさっと炒め、一味をふる。

わかめロールケーキ

乾燥わかめをミルでパウダー状にして生地にまぜるだけ!バターも牛乳も使わない、無添加でヘルシーなロールケーキ。お子様のおやつにも安心です。

大人気!

わかめの料理教室もやってます!

朝、収穫してきた生わかめをふんだんに使って、料理教室を開催!わかめは野菜と同じで何にでも使えます。味噌汁や酢の物だけでなく、炊き込みご飯やちらし寿司、ペペロンチーノなど、幅広くわかめ料理を紹介しています。

冷凍わかめ
Frozen Wakame

ボイル工場でゆであがったわかめは、すぐ近くの冷凍工場に運ばれます。

料理に使うなら
塩分がない方がいい!
こだわったのは
完全無添加無着色。
だから安全安心です!

本物のわかめを世界に届けたい。

研究室のような冷凍工場には、窓がついているので外部からも工場内の様子を見学できます。

専務取締役 後藤弘樹さん

一年中、旬が味わえる冷凍わかめの開発。

「子どもの頃から収穫したてのわかめを食べて育ったので何が本物かよく知っています」と話す有限会社うずしお食品の後藤弘樹専務は元漁師。わかめの種つけから生産・製造まで全てを熟知しています。

わかめは生のままでは3日しか持たないので、ゆでて塩を加えた塩蔵わかめが普及しています。でも塩で本来の味が変わってしまいます。「どうして塩をするんだろう」と子どもの頃から疑問に思っていたそうです。「ゆであがったわかめをそのままの状態で食べたい。だったら、この時点で商品にしてしまおう」と思いついたのが冷凍わかめ。その開発に取り組んで10年。最初は2〜3年あれば簡単にできるだろうと思っていたそうですが、わかめが獲れるのは年に一回。しかも、ゆで方が悪ければ変色してしまいます。うずしお食品の大釜は、温度を一定に保ってくれます。「祖父の代から始めたノウハウの蓄積で、誰がゆでても変わらない品質に仕上がります」と後藤さん。苦労を乗り越え、冷凍わかめは2年前に完成。現在は保存の耐久性を検証しています。

塩蔵わかめやカットわかめのように戻し方に気をつけなくても、冷凍わかめは、水でもお湯でも自然解凍でも生わかめと変わらない状態に戻ります。一年中、本物のわかめが手に入れば、和食だけでなく、イタリアンやフレンチなど世界でも使ってもらえます。そのためには厳しい食品基準をクリアしなければいけません。そこで全てのデータを記録し、衛生管理ができる工場で、わかめを急速冷凍しています。

「世界進出には三陸も鳴門も関係ない。僕はわかめの選抜チームをつくりたいんです。でも、茎ごと食べられるのは鳴門わかめだけ。若い人に、やるべきことを伝え、鳴門わかめのブランドを守り続けたいんです」と熱い思いを語ってくれました。

今は生産量が少ないので、特定の飲食店でしか取り扱っていませんが、みなさんのご家庭で一年中、旬食感のわかめが食べられる日が来るのもそう遠くないはずです。

独自の冷凍技術により、生の食感そのままの冷凍わかめ。

取材協力／有限会社うずしお食品
鳴門市里浦町里浦字花面350-32　電話 088-685-3301

化粧品
Cosmetics

温故知新でわかめの可能性に挑戦。

「鳴門のブランド力を活かした商品開発をもっともっと進めていきます」と語る主任の岡 晃平さん。

捨ててしまう芽かぶから作った自然派化粧品。

鳴門海峡沿いにある株式会社阿波市場は、漁師から直接、わかめの原藻（げんそう）を購入し塩蔵わかめやカットわかめを作る会社です。そこで問題になっていたのが、大量にでる芽かぶの後始末。その処理には大きなコストがかかるため、漁師仲間の間でも芽かぶの処理には頭を悩ませていました。

わかめを扱っている人間の使命として、これをなんとかしないといけないと、立ち上がったのが代表取締役の上野伸介社長。調べてみると芽かぶには、ものすごい栄養成分があることがわかりました。特に芽かぶのネバネバ。この中には、フコイダンという成分が含まれ、免疫力や保湿性を高めるだけでなく、美白効果もあるそうです。

その成分を活かした製品を作りたいと上野社長。もずくや昆布のエキスを取り扱っている事業者や公的機関などに話を聞いてまわり、たどり着いたのが酵素分解でした。冷凍凍結した芽かぶを粉砕・酵素分解し、煮たり、ろ過したりを繰り返して、わかめエキスを抽出します。このエキスを、お風呂に入れるだけで保湿性が高まり、湯ざめしにくくなるそうです。もともと昔から、漁師の奥さんは、わかめをネットに入れ湯船に入れたり、シャンプーの時に頭皮につけたりしていたそうです。

現在、このわかめエキスを使ったクリームや浸透性を高めるローションを販売しています。

アレルギー体質で何を使っても肌に合わなかった女性スタッフの生田麻湖さんは、試作品から使っているそうです。女性社員の力も借りて、若い人から高齢の方まで使える自然派化粧品が完成しました。

その他、シャンプーやトリートメント、育毛剤、栄養ドリンク、ドレッシングなどの商品化も進めているそうです。また、芽かぶをつかった肥料も開発中。芽かぶに含まれる塩分を取り除くために塩を好む菌で発酵させるそうです。「特に果樹に使うと糖度が上がるんです」と上野社長。「わかめは、万葉集や古事記にでてくる古いもの。昔から同じような使われ方をしてきました。先人の知恵を大事にしながら、新しいものを自分たちで見出していこうと考えています」と話してくれました。阿波市場は、温故知新の精神でわかめの可能性に挑戦しています。

鳴門の芽かぶからできた濃縮わかめエキスを使い化粧品を生成しています。

色や書体など容器にもこだわった、
ぷるぷるの自然派化粧品『ALGAS』
ネット販売で購入できます。
『阿波市場コスメ』で検索。

「とにかく
使ってみてください」
とすすめる
色白の生田麻湖さん

取材協力／株式会社阿波市場
鳴門市瀬戸町明神字弐軒家3-8　電話 088-612-7433

歴史
History

美味しいわかめを食べ続けたいという思い。

大昔から貴重な食材

わかめは昔、やわらかい海の布という意味の「和布（にぎめ）」とよばれていました。その後、ワカメの葉がさけていることから「分か布（ワカメ）」とよばれるようになり、今は「若布」と表されます。塩がなかった時代には塩分補給の大切な食材でした。平安時代には阿波の国から朝廷にみつぎ物として贈られていました。昭和になり養殖経営が始まると、鳴門わかめは三陸に次ぐわかめの大産地になりました。

養殖で美味しいわかめを収穫

徳島県では、昭和33年に県の水産試験場が養殖実験に成功し、3年後には鳴門市鳴門町・里浦町・瀬戸町などの漁協研究グループが養殖をはじめます。自然のものは人の背丈ほど成長しますが、養殖わかめは大きく成長する前に収穫するので、やわらかい葉に加え、通常では食べられない茎や芽かぶまで食べることができます。特に鳴門わかめは柔らかく弾力があり、あますことなく調理できます。鳴門わかめの養殖は、昭和40年代末にピークをむかえ、外国産わかめの輸入に加え、生産調整が行われたことなどで減少しましたが、鳴門市では最も重要な産業の一つになっています。

加工技術の進化

天然わかめを原料としていた時代は、もっぱら灰干し糸わかめに加工されていました。昭和40年代以降、養殖わかめが生産されるようになってからは、灰干し加工に加え、湯通しして塩と混ぜ合わせた塩蔵わかめなどが製造されるようになりました。昭和50年代には、加工灰による周辺住民の健康被害や製品中の鉛分が食品衛生法の基準を超える問題が発生しました。その後、平成12年に国の規制で木炭が使用できなくなったことにより、徳島県での灰干しわかめの生産は、ほとんど行われなくなりました。近年では、湯通ししたわかめをそのまま冷凍保存する技術も開発され、より安全安心に、美味しいわかめが食べられる加工が進んでいます。

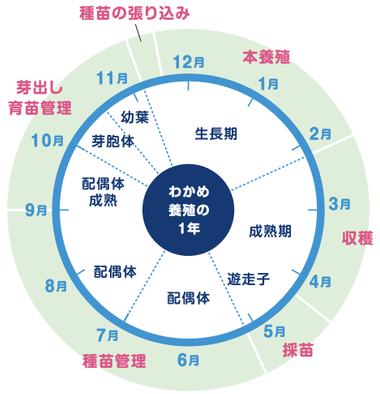
（参考図書：鳴門市史現代編）

糸わかめづくり（昭和45年ごろ）

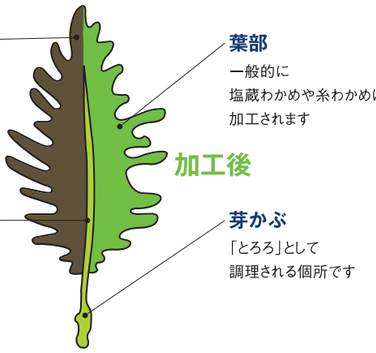
わかめの灰干し作業（昭和50年ごろ）

鳴門わかめができるまでの1年。

通年、5月ごろに芽かぶを種糸に植え付け、胞子を放出させて赤ちゃんわかめを作ります。夏場は水槽内で管理され、秋になると、数ミリのサイズに育った小さなわかめを養殖ロープに挟み込み漁場のいかだで生育させます。冬場に大きく育ち、3月ごろには1.3メートルから2メートルほどに育ったわかめを収穫します。



わかめは、海の野菜といわれ、あますところなく食べられます。



鳴門わかめ認証シール

徳島県が認定した加工業者に対し、徳島県鳴門わかめ協議会より、認証シールが交付されます。認証シールには、徳島県のマスコットキャラクター「すだちくん」が描かれています。徳島を代表する藍色をベースに、黄色の文字で見やすくデザインされています。

取材協力／

里浦漁業協同組合	鳴門市里浦町里浦字恵美寿563-2	電話 088-686-2737
鳴門町漁業協同組合	鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池70-3	電話 088-687-0750
北灘漁業協同組合	鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷1-1	電話 088-682-0011