



とびっくす No.70

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/>)

ワカメのベビーリーフ作りました！

～ ワカメの新しい養殖方法を考案 ～

漁師だけの美味しさを皆さまにも！

島根県水産技術センター内水面浅海部浅海科では、「出雲市わかめ養殖研究会」及び「松江水産事務所」・「隠岐支庁水産部」とともに、ハバノリ、ウップルイノリ等、小型海藻の養殖技術に関する研究を実施しているところです。その中で、これまでのロープに種糸を巻き付けて養殖する方法(写真2)とは異なる、ノリ網にワカメの種を付着させて養殖する方法(写真1)を考案しました。

ワカメは一般的には1m以上の大型になってから収穫され、本県では主に板ワカメや絞りワカメ、全国的には塩ワカメ(湯通し塩蔵ワカメ)に加工されます。成長途上にある小型のワカメは柔らかくて香り、味とも優れており、非常に美味しいものですが、漁業者が間引きした際に食する程度で、一般にはほとんど流通していません。

この美味しいはずの小型のワカメが市場に出回らない理由は、ロープから小型のワカメを収穫してしまうと、収量が極めて少なくなってしまうことが理由です(写真2)。

今回考案した方法を用いれば、網全面でワカメが生育するため(写真1)、ロープによる養殖よりも多くの収量が得られ、小型のワカメをたくさん収穫することができます。私たちは漁業者しか食べることができなかった貴重な小型のワカメを誰もが口にできる産品に育てたいと考えています。



写真1 網で養殖したワカメの収穫
(一番右が出雲市わかめ養殖研究会の原氏)



写真2 一般的なワカメの養殖方法

進捗状況

今年度が初めての取り組みのため、施設の強度が不足していたなど、いくつかの問題点が明らかになりました。しかしノリ網1m当たり最大で5kg程度の収量が得られるなど、ほぼ期待通りの生産も可能であったことから、技術的には有望と考えられました。

ところでどうやって食べるの？

食べ方は至って簡単です(写真3)。収穫したワカメを切り取ったノリ網ごとさっと数秒程度湯通しし、すぐに水洗いした後、軽くしぼり、はさみや包丁を使って糸からワカメを切り離すだけです。あとはお好みでポン酢、タマネギのスライス、シーチキンマヨネーズと和えれば出来上がりです。また生のまま糸から切り離して鍋物に入れても美味しくいただけます。

どこで手に入る？

今年はまだ試験生産のため、残念ながら購入することはできません。なお、出雲市わかめ養殖研究会の原代表がわずかですが試験養殖されていますので、小売り関係等の方で興味をお持ちの方は松江水産事務所(0852-32-5703)までご一報ください。

写真3 ごく簡単なワカメの食べ方

(上：数秒ゆでる、中：糸から切り離す、
下：出来上がり(写真はシーチキンマヨネーズ和え)



島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp