

海藻アカモク 食材で人気

ワカメやコンブと同じ仲間のアカモクという海藻が神奈川県などで食材として人気だ。アカモクを使ったしょうゆも誕生した。

アカモクは日本各地の沿岸に生える。繁茂すると漁船のスクリューにからむなどじゃま扱いされ、食材としての有効利用はあまり進んでいない。同県鎌倉市の鎌倉漁協の女性たちは6年前から、食材として売り出すための工夫を重ねてきた。ゆでて刻んだ冷凍品（ゆで刻み冷凍品）は、ご飯にかけたり、みそ汁に入れたりして食べられ、

町のブランド品に成長した。その成果を今年2月に東京都内で開かれた第20回全国青年・女性漁業者交流大会（全国漁業協同組合連合会主催）で発表した同漁協組合員の奥田有子さんは「ネバネバとシャキシャキの両方の食感が味わえる」とPRした。

自然化粧品などを開発・販売する同県逗子市の田耕邦子さん（046・872・4811）は地元漁業者の「取ったアカモクにもっと付加価値をつけたい」との声を聞き、アカモクの粉末を混ぜた手作りの「アカモクしょうゆ」（120㍺瓶690円）やブイヨン（80



㍺・680円）、天日乾燥品などを開発、3月半ばに東京都内で開かれた健康博覧会に出品した。田耕さんは「とろみのあるしょうゆはすしにも合うのでは」とアカモクの有効利用の広がりを期待している。



一方、収穫時期が5月まである岩手県でもアカモク食材が人気。岩手アカモク生産協同組合（0193・65・1315）は湯に通したアカモクなどを販売している。

【小島正美、写真も】

⑤しょうゆなどに使うため、アカモクを天日干しする田耕邦子さん（右）
⑥鎌倉市ではアカモクそばも登場
全漁連提供