

バイオトレジャー

あおさ

●取材先

山庄水産 山本義博さま
城者佳徳さま
度会郡南伊勢町

●食材説明文 (約 140 文字)

磯の香りが広がり、つやのある緑色の美しいあおさ。調理してもシャキシャキとした歯ごたえが残る肉厚さも魅力だ。南伊勢の山々から流れこむ栄養豊富な水が全国でも有数の良質なあおさを育てている。さらに種付けから乾燥まで、漁師の惜しめない手間が品質をぐっと押しあげる。

南伊勢あおさに携わる人たちの思いが、全国に届けられようとしている。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



リアス式海岸が広がる南伊勢は、
あおさの養殖の盛んな地域。

2



秋に種付けをおこなった養殖網。
冬には濃い緑のあおさがびっしりと茂る。

3



里山から流れる養分が、
南伊勢の良質なあおさを育てあげる。

4



色が濃く香りの高いもの、
広がりのあるものが良いとされる。

5



あおさを育てるには潮の満ち引きが重要。
潮の具合を見て、網の高さを調整する。

6



あおさの収穫は、冬の冷たい海に入って、
手作業でおこなう。

7



網から伸びたあおさを削ぎ取るように収穫する。

8



ひと月半ほどすれば、
再び伸びたあおさが収穫できる。

9



収穫後、かき回して
洗浄することでつやが出る。

10



あおさが固まらないよう、
あまり圧力をかけずに脱水する。

11



乾燥前にあおさをカゴに広げ、
異物や枯れ葉などを取り除く。

12



機械で乾燥6時間。
天日干しは何日もかかる。

13



あおさの旬は1月から2月の寒い時期。
特に肉厚になり食べごたえ十分。

14



縦バージョン

15



丁寧に手作業で袋に入れていく。

16



地元だけでなく、県外にも出荷し、
南伊勢のあおさをブランド化している。

●食材写真コメント (約 30 文字)

17



香りもよく肉厚で、つやのある緑色のあおさ。
全国でも有数の質の良さ。

18



縦バージョン

19



アップバージョン

20



縦バージョン

●調理盛付例コメント (約 30 文字)

21



あおさの中華スープ。
火を通してもしっかりとした食感が残る。
磯の香りが食欲をそそる。

22



縦バージョン

23



アップバージョン

24



縦バージョン