

バイオトレジャー

海ぶどう

●取材先

株式会社養殖屋 前田 勉さま
志摩市阿児町

●食材説明文 (約 140 文字)

海ぶどうというと、沖縄のイメージがあるかもしれないが、英虞湾の栄養豊富な海水は、海ぶどうの生育にも最適。ミネラルが多くしっかりした味の海ぶどうが栽培できる。

プチプチとした独特の食感と、じゅわーっと広がる独特の粘りと塩味。英虞湾の恵みを感じてほしい。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



英虞湾の栄養豊富な海水は、
海ぶどう養殖には最適だ。

2



英虞湾の海水を、ほぼそのまま使用した
ハウス内のタンクで育てられる。

3



タンクには、タンク内を掃除してくれる
ウミウシやエビも同居する。

4



カゴは、真珠養殖用をリサイクルしている。
環境に配慮する生産者のこだわりが見える。

5



養殖時期は4月から11月。
種を植えてから、約1ヶ月で収穫できる。

6



寒い時期の、水温が安定しない時は、
太陽光パネルを使って海水を温める。

7



海ぶどうは、根・茎・葉、全てで
光合成するため、栄養も満点。

8



ていねいに、大切に。
ひと房ひと房、はさみで収穫していく。

9



沖縄産より優れていると自負する粘り。
ミネラルが多いこと、味が濃いのも自慢だ。

10



色や大きさ、形の良いものだけを商品に。
残りは種として保存される。

11



収穫してもう一度海水に戻すと、
芽が出て切り口を塞ぎ、切り口から栄養が漏れない。

12



海ぶどうの収穫は、形が崩れにくい
夕方時に行う。

13



手際よく洗浄・水切りを行う。
黙々と作業を進めていく。

14



不純物が混じらないよう、繊細な扱いが必要。

15



雑菌が入らないようパック詰め。
白衣やビニール手袋は欠かせない存在。

16



別名グリーンキャビア。
透明感のある粒は宝石のようにも見える。

17



タンクではなく、海でそのまま
養殖できないか、現在研究中。

18



潮流も水温も、なるべく自然のまま
手を加えずに育てる方法を模索している。

19



海では、1 m場所が違うだけで、
成長具合がまったく変わるという。

20



日々試行錯誤の連続。
条件次第では、タンク以上のものができる。

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



生で食べられる数少ない海藻。
プチプチの食感と粘りが特長。

22



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

23



海ぶどうのパスタ。クセのない塩味は
どんなソースにも相性抜群。

24



横バージョン