

バイオトレジャー

乾燥なまこ

●取材先

吉川 俊さま
株式会社サン・サービス

●食材説明文 (約 140 文字)

伊勢の海が育んだ肉厚のなまこを、海女や漁師が宝物を扱うように丁寧に水揚げする。

加工されたなまこは、太陽と潮風で完全天日干しに。

「最高級品を作り出すために・・・」長年、研究を重ねてようやくたどりついた、色や角立ちのよい姿と、調理したときのとろりとした食感。

磨き上げられた原石は「黒いダイヤ」と呼ばれる、高級食材乾燥なまことなる。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



海女や漁師が、
その日水揚げしたなまこを使う。

2



小さいなまこは海に返すようにしている。
資源を守るための自主的な取り組み。

3



なまこに数センチの切り込みをいれ、
内蔵を出し、きれいにする。

4



マナマコという種類のうち、
黒いものと青いものが良質の乾燥なまこに。

5



大きな釜で、なまこをじっくりとゆであげる。

6



炊き具合を何度もチェックし、苦みがでないようアクをとる。

7



ゆであがったなまこは、網にのせ、しっかりと水分をきる。

8



一日陰干ししたあと、きれいに並べられ天日干しに。

9



寒風にさらされて白い湯気があがる、
ゆであがったばかりのなまこ。

10



均一に乾燥するように、
サイズごとに並べられたなまこ。

11



乾燥具合のチェックは、毎日欠かさず行う。
徹底した色と形へのこだわり。

12



別バージョン

13



夜は干し網ごとに室内へ。
全てが手作業でおこなわれる。

14



伊勢の乾燥なまこは、
肉厚でおいしいのが特徴。

15



完成までは1ヶ月から1ヶ月半、
長い時間と手間がかかる。

16



かつては、伊神宮にも奉納されていた、
歴史のある食材だ。

●食材写真コメント（約 30 文字）

17



時間をかけて水で戻すと、
コラーゲンたっぷりのぷるぷる食感の高級中華食材に。

18



別バージョン

19



アップバージョン

20



別バージョン