

地島天然わかめ (福岡県宗像市)

上質のわかめが育つ条件は浅瀬で潮の流れが速いことといわれています。福岡県宗像市の地島(じのしま)の南東には、地島の漁師が曾根(そね)と呼ぶ約3mの幅の浅瀬(下記写真)が伸びており、この場所は玄界灘と響灘の潮がぶつかり常に潮の流れが速くなるという稀な漁場です。



潮の流れが速すぎるため、漁ができるのは風(なぎ)でうねりの無い日のみで年間で20日程度しかありません。地島の漁師は、この流れの速い場所で育った天然わかめのうち、上質のものだけを見極めて1本1本手摘みで収穫しています。収穫後、その日のうちに湯通しし丁寧に芯抜き作業を行いすばやく塩蔵処理を行っています。なお、この海域で収穫したわかめは、宗像大社を通じて皇室にも毎年献上されています。

昨年から、島の人口減少や後継者不足などの地域課題解決を目的に地島のわかめの中でも特に高品質の3月のわかめ漁解禁後の初出漁で収穫した一番立ちのわかめのみを使った厳選品の商品化を行いました。これまでは、地元のみで販売していましたが、この貴重な国産天然の漁師厳選わかめを今後は、全国各地で食べていただき、全国の皆さまに島を支えていただきたいと考えております。

食べていただく際は、流水で塩を洗い流し、酢の物やサラダなどの和え物、しゃぶしゃぶや吸い物などでお召し上がりください(鮮度の良い状態を保つために塩を多めに使用しています)。わかめには、アルギン酸等の食物繊維、ビタミンやミネラル(カルシウム、マグネシウム、リン、鉄)がバランスよく含まれており、余分なコレステロールを体外に出したり、血圧上昇を抑えたりするなどの効果があると報告されています。また、わかめに含まれるフコイダン(抗がん効果成分)も注目されています。

地島天然わかめブランド化グループ

代表 大江 秀一 (090-8766-8957)