

福岡宗像
海の恵み・島の宝

一番立ち初獲れ

地島 いじのしま

天然わかめ

このたびは、貴重なご縁をいただきありがとうございます。

この場をお借りしてお伝えしたいことがあります。

それは、私たち漁師が地島天然わかめブランド化への取組みを始めた理由についてです。最後までお読みいただけましたら幸いです。

恵み豊かな海に囲まれた地島の主要産業は漁業。しかし、現在は、収入の不安定さから、島で生まれ育った子どもたちが大半は漁師になることを諦め、島外へ出て行かざるを得ない状況があり、島の人口も年々減少しています。私たちは、この状況にどう対処していけばよいのかいろいろと意見を出し合いました。時代の流れだから仕方がないと発言した者もいました。しかし、私たちは先人たちが守ってきたこの島を少しでも良い状態にして、後世に引き継いでいかなければなりません。そのためには、島で生まれた子どもたちが漁師となつて島で暮らして行けるような環境を創らなければならぬと改めて気づいたのです。地島の南東の沖合には島の漁師が「曽根（そね）」と呼ぶ潮の流れの早い浅瀬があります。この曽根では、品質の良い天然わかめが育つため、50年以上も前から素潜りでわかめ漁を行っています。そこで、私たちは大自然が育む地島にしかないこの天然わかめに着目し、この貴重な資源を大事に丁寧な収穫・加工・販売し、ブランド化に取り組んで行くことを決意したのです。



地島天然わかめ

3つの掟

- 1、一番立ち初獲れ、漁解禁から
2週間以内に採取したもののみ

風味豊かなわかめの美味しさを味わえるのは、
漁解禁直後に収穫された柔らかなわかめのみ。

わかめの生育状況を見ながら解禁日を見極めます。

- 1、浅瀬で太陽の光をたっぷり浴びた
わかめのみを素潜りで手刈り

島の南東の沖合の漁師が曾根と呼ぶ、高品質の天然わかめが
育つ好漁場で採取したわかめのみを使用。

潮の流れの早い曾根で、素潜りで良いわかめのみを
手刈りしています。

- 1、採取したわかめを
即座に塩蔵加工

わかめは鮮度が命。港に水揚げ後すぐに

赤葉・茎・めかぶを切り落とし、釜で一気に茹で、
その後、冷水でしめ、塩漬けまでを

その日のうちに行います。

地島天然わかめのおいしさの秘密は鮮度にあり

地島の

わかめ漁師たちの

忙しい一日。

3月初旬、春の陽気まであと少し、
海水温も上がりきれない時期に

わかめ漁は解禁を迎えます。

その間漁師たちは忙しい日々を送ります。

出漁はその日の朝の天気・風・波などを見て判断します。

潮流がぶつかる海域のため、どんなに天気が良くても

少しでも時化るとその日の漁は中止になります。



わかめ漁の時期、普段は家にいることの多いお年寄りも選別作業に加わります





たくさんの工程を経てできあがった地島天然わかめ



am 7:30頃

合図とともに 一斉に海へ

地島のわかめ漁は全て素潜り。米年もわかめが美味しく育ってくれるように漁師の目で見えて刈り取る位置を判断しています。浅瀬での漁とは言え、ここは潮流がぶつかる曾根。少しでも油断すると流されてしまうほど潮の流れが早く、命がけです。それだけ潮流でもまれたわかめは柔らかくて旨みを含んでいるのです。

何度も船と海中を行き来しながらわかめを積んでいきます。



am 10:00頃

水揚げしたその日の うちにスピード加工。 わかめは鮮度がいのち。

採取したわかめはすぐに港へ水揚げし加工します。この加工までの時間をいかに短くするかが、美味しいわかめづくりの本命題。塩漬後に脱水し、塩もみされるというこだわりのひと手間が格別の味と食感を生み出します。



pm 14:00頃



選別



水揚げ後すぐに赤葉(あかば)を取り除き、葉と茎とめかぶに分ける。

湯通し



海水が沸き立つ釜で数秒間加熱。鮮やかな緑色に変化。

冷却



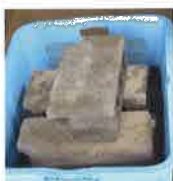
海水で一気にかます締め作業。この工程がわかめの品質を左右する。

芯抜き



芯と葉に分けていきます。これも大変な作業。丁寧に芯を取ると良い状態で保存できる。

塩漬



3割塩で10時間以上たるづけする。

脱水



一度塩を落として脱水、再度塩もみすることでわかめの風味が生きた優しい塩加減に仕上がる。

2日目

地島天然わかめを食卓へ

♪美味しい召し上がり方♪

地島天然わかめは豊かな香りと柔らかさとシャキシャキとした歯ごたえがあるのが特長。まずは水で戻してそのまま、ポン酢などをかけてお召し上がりください。

塩蔵わかめの戻し方

一、流水で塩を洗い流す

塩蔵しているので

塩分を流水で

洗い流してください。



塩蔵わかめは塩を洗い流すだけで召し上がれます

二、使う分だけ

地島天然わかめの風味を

味わうためにも、必要な分

だけ戻してください。



戻した後 戻す前

味噌汁2杯分で塩蔵わかめ1本分が目安!

天然わかめの風味を楽しもう!

地島天然わかめレシピ



わかめがサクッ!野菜のかきあげ

(つくり方2人前)

戻しわかめ50g、ごぼう細切り100g、人参細切り50gに小麦粉大3と片栗粉大2をふりかけさっくり混ぜ、冷水大5をいれかきまぜ、170度の油で揚げる。塩でお召し上がりください

POINT!

煮こまない!漬け込まない!

乾燥わかめではありませんので、水に浸けてじっくり戻す必要はありません。流水のみで戻ります。また、汁物に使う場合は戻したわかめを食べる直前に入れるのがポイント!入れた後は煮込まないで、さっと火を止めてください。



潮香る混ぜ込みわかめごはん

〈つくり方2合分〉

戻しわかめ50g、白ごま小2、醤油大1/2、塩小2/3、砂糖ひとつまみを混ぜるだけ
みつばをトッピング



シャキシャキわかめの胡麻和え

〈つくり方2人前〉

戻しわかめ50g、人参細切り30gに醤油小2/3、砂糖小2/3を和え、すりごま小2をふりかける



お子さまにも人気!わかめサラダ

〈つくり方2人前〉

戻しわかめ50g、ゆでた鶏ささみ2本、きゅうり1/2本、春雨30gにタレ(酢大1、砂糖小1、ごま油小1、醤油小2、塩)をからめる

島のめぐみ、島の思いを 食卓へ届けたい

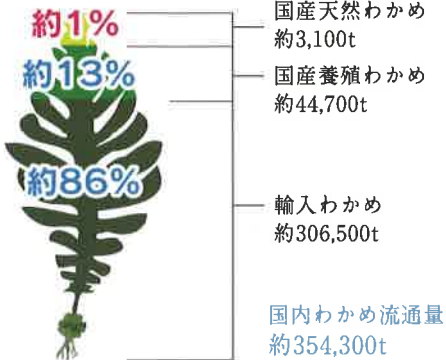
口に入れると柔らかいのにシャキシャキとした歯ごたえ。かむほどに豊かな香りが立ちのぼり、その旨味に魅了された方々は「地島のわかめがよかー」と言ってくれます。しかし、地島に質の良いわかめが採れる漁場があることはほとんど知られていません。「どこにも負けない自慢のわかめをもっとたくさんの人に知ってもらい、食べてもらいたい。そして地島を支えてもらいたい」という私たち漁師たちの願い。その願いをかたちにしてみようとして背中を押してくれたのは、地島を訪れ、地島のわかめを食べた消費者たちの声。「これからもずっと地島のわかめを食べたい」「大切な人への贈り物として使いたい」「島で生まれた子どもたちがわかめ漁師になりたい」と思うように応援したい。」



地島わかめ漁は二人一組。手前の漁師が小船を操り、奥の漁師が潜ります。夫婦で行う場合もあります。

国産天然わかめの国内流通量は約1% 宗像市では協働で地島天然わかめの ブランド化を推進しています

地島で採取される天然わかめを、地域資源として活用し、島全体で一体となってブランド化に挑戦しています。国産天然わかめは国内流通量の約1%以下と希少。このことから素潜りのわかめ漁で採取された天然わかめがいかに貴重であるかが推察されます。国内で取り扱われているわかめの大半が輸入物であることは、意外に知られていません。福岡県宗像市では、市内の食品製造事業者やデザイン事業者等が行政とともにこの地島天然わかめのブランド化に向けた取組みを推進しています。



地島ではわかめ加工の体験を通じて
島外の皆様との交流や島の食文化伝承に取り組んでいます

わかめ漁が解禁になると島は大変賑わいます。漁師の家族や親戚、友人知人たちがわかめ加工のお手伝いに来るためです。また、宗像市内の事業者と協働で一般の参加者を募り、わかめの芯抜き作業などを体験していただいています。島に伝わるわかめの美味しい食べ方などについて話しながら作業をするとあつという間に時間が過ぎていきます。



のんびり地島を歩こう

地島は周囲約9・3kmの小さな島です。

2つの地区があり、神湊ターミナルからフェリーで約15分で泊地区に到着します。さらにフェリーで約10分で白浜地区に到着します。つばきロードを散策したり、展望台に行ってお昼ごはんを食べたり。また、軽装でもゆつくり散策が楽しめます。海を眺めながらゆったり過ごすのも楽しみの一つ。



泊にて、フェリーを降りてすぐに案内板があります。島の名所などが細かく書いてあります。

◆ 港・殿様波止



昼の港では静かに漁船が停泊しています。少し歩けば殿様波止と呼ばれる黒田長政公の命により築かれた史跡があり釣り客にも人気のスポットです。

◆ 倉瀬展望台



倉瀬燈台、大島のほか、天候がよければ志賀島、相島や50km先の沖ノ島を望むことができます。

◆ つばきロード



泊地区から白浜地区にかけて、自生のヤブ椿が約6,000本群生しています。歩きやすいよう整備された遊歩道でハイキングコースにぴったり!2月から椿は見頃を迎えます。少し勾配のある長い坂道ですが、椿の木の合間から見える白浜地区や遠くに見える海の様子が印象的です。

◆ 椿まつり



毎年3月の第2土曜日に開催される島内最大のイベントです。神湊から臨時のフェリーが出て、多くのお客様が訪れます。満開の椿を見ながら散策したり、新鮮な海の幸の浜焼き、島の郷土料理「椿油入りの炊き込みごはん」などを食べたり島の子どものステージなども観覧できます。



あかもく

地島の海では良質なあかもくもたくさん自生しています。強い粘りが特徴で、近年健康志向の方に注目されており、わかめに並んで人気です。

地島天然わかめ

地島から伸びる「曾根」、目を引く青、そして結び目をあしらったデザイン箱に入れました。贈答用として贈る人、贈られる人をつなぎます。



混じりっけ無し!

100%天然椿油

地島のもうひとつの魅力は島に自生する約6,000本のヤブ椿の群生です。

季節になると濃い緑の葉を茂らせ、目にも鮮やかな椿の花を見事に咲かせます。落下した実を採集し、乾燥させ、特殊な機械を使い、丁寧に手作業で油を抽出したものが、地島産の天然椿油です。時間をかけ特殊な手漉き和紙で濾過しているため、さらっとしていてクセがないのが特長。島では椿ごはんや揚げ物に使用しています。また、この椿油を配合した石けんが商品化されています。



地島の恵み・特産品



宗像市地島(じのしま)

神湊港から15分にある地島は、周囲9.3km、人口170人の小さな島です。
泊地区と白浜(豊岡)地区の2つの集落があり、ワカメ、ウニ、アワビなどの
磯漁業・釣漁業が盛んですが島内にも約6,000本のヤブ椿が自生するなど
自然もいっぱいです。

また、釣りの絶好のポイントとしても好評です。

最近では低山登山ブームもあり登山客も多く来られます。

日帰りでも十分楽しんでいただけるコンパクトな島ですので気軽にお出かけてみては
いかがですか？

地島天然わかめの購入について

宗像市王丸の海千(かいせん)宗像本店でお買い求めいただけます。

通信販売での対応も可能です。

醤油、椿油入の石けん、アカモクは道の駅むなかたでお買い求めいただけます。

海千宗像本店 TEL 0120-94-5356

道の駅むなかた TEL 0940-62-2715



【発行元】

宗像漁協地島支所 地島天然わかめブランド化グループ

福岡県宗像市地島136-8