

鳥羽湯ったり海藻物語

12月10日 OA

鳥羽市水産研究所 海藻博士 岩尾豊紀さん

岩尾さん

私が注目している海藻は「メジモク」という海藻です。

これは食べることはできない海藻で、一般の人が見ても何かよくわからないと思います。

しかし、この海藻は世界でこの地域だけしか生えていないという海藻です。

食べられる海藻は「ケリ」が好きです。

1月の終わりから3月まで、冬の間しかないですが、鳥羽の人はこの季節に収穫します。

食べるのは、若い時期のケリです。

このケリを知っている人はかなりの達人ですね。。。

鳥羽ではとても好まれていてなじみのある海藻です。

図鑑で調べると「カヤモリ」と出てきます。

でもカヤモリと呼んでいる人は鳥羽ではないかな？

私ぐらいです。（笑）

一般的にケリ、他にはモウコナゴ、フクゾ、ダンダラ、エゲソ、ムギワラと全部で6種類ほどの呼び名があります。

これだけたくさんの呼び名があるというのは、市内の地域それぞれでなじみのある呼び名が浸透していてみんなが昔から食べていたということがわかります。

鳥羽ではかなり重要な海藻ですね。

お知らせ

鳥羽市温泉振興会のHPでは、ケリを使ったお料理も掲載しています。

ぜひご覧ください。