

鳥羽湯ったり海藻物語

2月18日 OA 分

島の旅社 山本加奈子さん

答志島の和具浦では塩蔵わかめを作っています。

乾燥わかめは天日干しますが、塩蔵わかめは、わかめを茹でてから塩漬けにして、それを葉と茎にわけたものを絞るという工程で作ります。

ただ、この塩蔵わかめは、スーパーなどでよく見かける塩がいっぱいまぶしてあるわかめではありません。塩が1粒もついていないんですよ。

答志の海は、木曾三川から川の栄養分をたくさん含んだ水が流れてきます。

その栄養分をたくさん含んだわかめが獲れるので歯ごたえもよくおいしいわかめになります。

私のところも春先はわかめの養殖をしています。

ほかには海女漁、一本釣りの仕事をしています。

わかめは出始めの頃は、とても柔らかいのですが、そのわかめをお湯にくぐらせてポン酢で食べると最高の料理になりますよ。

島の旅社のスタッフはほとんどが漁業関係者です。

わかめの時期であればわかめの漁師さんのところに行っているような話を聞きます。

海女小屋では、わかめしゃぶしゃぶの時期、それを出して食べてもらえる企画もしています。

自分たちの経験していることを伝えるということでは普通のツアーではできない体験を

島の旅社では味わってもらえると思います。

実際に答志島にきて旬のわかめ、海苔などいろいろなものを食べてもらいたいです。

海藻には季節がありますので、旬のとき、春先も訪れてもらって食べてもらえればと思います。

お知らせ

この和具浦でわかめを炊く風景が環境省の香り100選に選ばれています。

においや実際に作業をしている人たちの風景というのは訪れてもらわないとわからないですね。

ぜひ答志・和具浦へお越しください。