

海藻新聞

岩手産わかめ

おいしさの秘密



【日本一のかめの漁場】

岩手県は、わかめの収穫量が日本一を誇る国内屈指の大漁場です。たくさん収穫が出来るという事は、わかめにとって良い環境が揃っている裏付けでもあります。今回は、岩手わかめの秘密を二点にまとめてご紹介します。

①【世界でも稀な海域】岩手県沖では、「親潮」と「黒潮」の二つの海流がぶつかり合っています。※図①北からの栄養豊富な海水を届ける「親潮」と、速く強い流れを呼び込む「黒潮」です。豊富な栄養は高品質なわかめを育て、強い流れが「肉厚」で「良い食感」のわかめを作ります。このような海流がぶつかり合う海域は世界でも珍しいのです。また近年、温暖化の影響で海水温の上昇が見られますが、寒暖な海流が混ざり合う事で、他産地に比べ、わかめの生育に適した温度になりやすいのです。

②【きれいな海】きれいな海を保つために岩手県の各漁協では様々な取り組みを行っております。合成洗剤の追放運動や海底の清掃※図②、山から染み出すミネラルなどの栄養を海に届けるために、植林活動※図③や河川の定期清掃などを行っております。

きれいな海で育った岩手のわかめ

わかめの豆知識

【わかめと妊婦さん】

わかめには、近年、雑誌で話題沸騰中の妊娠中に摂取すると良いとされている葉酸が含まれています。血圧を下げる効果が期待できるカリウムなども含まれているので妊婦さんにおすすめ！

C001

塩蔵わかめ
1位



岩手産 切ってある生わかめ 120g

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品早採りわかめです。取り出しやすく、使い易い様に切っております。

C077



岩手産生わかめ 800g

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品のお徳用「生わかめ」です。しっかりとした歯ごたえが楽しめます。

C067



新芽わかめ(ドレッシング付) 150g×8

岩手県、宮古地区で成長し始めるの早採り茎付き「生わかめ」です。柔らかいので茎も一緒にお召し上がりいただけます。

C065

冷凍品



きざみ芽かぶ (40g×5)6パック

岩手県わかめ重茂産「めかぶ」を刻み、ボイル冷凍しました。個包装してありますので、解凍してご利用ください。送料無料・混載不可

C066

冷凍品



すぐに使える生わかめ (40g×5)6パック

岩手県越喜来(おきらい)産の一等品早採りわかめです。使い易い様に切っており、塩抜きをしているので手間がかかりません。解凍してご使用ください。送料無料・混載不可

乾燥品・ソフトタイプ

L004



新 系切り昆布 10g

サラダ用のさしみ昆布を糸の様に細く切り、乾燥させた商品です。煮物でもサラダや冷やし麺などにもご利用ください。

L001



※わかめうどん

新 岩手カットわかめ 16g

岩手産「わかめ」1等品を少し大きめにカットし独自の製法で乾燥加工しました！

A025

カットわかめ
海自慢



カットわかめ海自慢 80g

岩手県宮古産の最上級わかめを使用したカットわかめです。独自製法により湯戻し時間が他社の3分の1で食べられます。

L005



新 きざみ芽かぶ 22g

湯通しせずに乾燥した旨味と風味が抜群の芽かぶです。お味噌汁にそのまま入れても絶品です。

L002



新 海藻Mix 16g

岩手産「わかめ」、「茎わかめ」、「昆布」、「ふのり」、九州産「とさかのり」、「まふのり」と全て国産原料です。

L003

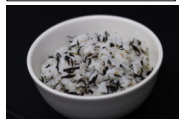


※戻し茎わかめ

新 糸くきわかめ 22g

岩手産の茎わかめを糸状に裂き乾燥したコリコリ食感の商品です。水で戻しサラダや炒め物、かき揚げに！

L234



※ひじきご飯

しそひじき 60g

国産「ひじき」をしそ風味に味付けしたソフトタイプのご飯の素です。お茶漬けにしてもおいしいです！

L211



※おぼろおにぎり

黒おぼろ昆布 40g

北海道産昆布を酢に漬け柔らかくし、手で薄く削った甘みある商品です。

L215



※とろろおにぎり

とろろ昆布 40g

「昆布」の真ん中の白い部分のみを使用して加工した上質な「とろろ昆布」です。

G501



※シャキシャキ茎わかめ中身



シャキシャキ茎わかめ 80g

サッパリとした酢をベースに味付けしたおつまみ風の茎わかめ。個包装してあります。

H002



※ふのりのマリネ



岩手産ふのり 10g

岩手の沿岸で手摘み収穫し乾燥した、風味・旨味が凝縮された商品です。お吸い物、スープなど

K297



※ひじきの煮物



長ひじき 30g

九州産の柔らかく煮くずれしない長ひじきです。大豆、油揚げ等と煮てご利用ください。

風味豊かな塩蔵品

乾燥昆布

ふりかけ商品

G503



※昆布の天ぷら



さしみ昆布 250g

岩手産のサラダ用昆布です。お好みの大きさに切り、塩抜きをしてご使用ください。煮物や天ぷらにもご利用いただけます。

N421

夏におすすり



塩もずく 300g

沖縄産の塩もずく。塩抜き後に三杯酢、スープ、玉子焼き、天ぷらなどでお召し上がりください。

G502



※茎わかめ梅和え



岩手産茎わかめ 400g

コリコリとした食感。わかめの茎を使い易い長さ4cmに切りました。塩抜きをしてからご使用ください。



名物社長 小谷幸治

毎度ご愛顧いただき誠にありがとうございます。昨年6月の「ひじき」収穫から始まり今年4月の「わかめ」で年間に収穫される海藻類が終了となります。海藻類は海に設置した施設で養殖される量が多いですが、環境の影響を多大に受けます。地球温暖化は海藻の生育(水揚げ量や品質)にも大きな影響があります。「昆布」は特に影響

を受け、近年は続けての減産となっております。「わかめ」に関しても多少減産し高値の傾向です。沿岸では、海を綺麗に保ち育てる活動を行っておりますが、海水温を調整することは不可能であり、今後においては不安もあります。今回は昨年から価格を据え置きでご案内させて頂きます。コロナ禍の状況ですので、海藻を食べ、免疫力をつけて乗り越えて頂けたらと思います。

J266



利尻昆布 130g

お吸い物、煮物などに最適、京料理などでも定評のある上品で澄んだダシ汁が取れる天然昆布です。ダシを取った後は佃煮に！

J314



※昆布巻き

早煮昆布 80g

北海道産の柔らかい早採り昆布を使用しているため早く柔らかく煮あがります。そのため、煮物にピッタリ！おでんの具や昆布巻きにも使える昆布です。

J264



羅白昆布 130g

昆布の王様と呼ばれる羅白昆布の天然ものです。風味とコクのある濃いダシが取れる昆布です。ダシ汁に濁りが出ますが旨味の強い昆布です。

J262

昆布1位



日高昆布 130g

ダシ取りとして使った後も煮物として余すところなく使える万能昆布です。北海道産の天然1等の日高昆布を使用しているためダシの出方が違います。

N027



※わかめおにぎり

めかぶりわかめごはんの素 40g

岩手産「わかめ」、「めかぶ」を使用した混ぜ込みご飯の素です。化学調味料未使用です。

岩手県水産加工コンクール特別賞受賞

N434



※わかめおにぎり

岩手わかめごはんの素 40g

岩手産わかめを使用したご飯の素です。ご飯に混ぜ込んでも炊き込んでも、おいしく召し上がれます。