

〔天然ワカメ〕



JF 椿泊

〔養殖ワカメ〕



ワカメ 〔若布〕

天然ワカメ … Natural wakame seaweed

養殖ワカメ … Cultured wakame seaweed

徳島県阿南市の椿泊地区で、豊かな海の恵みをたっぷり受けて育ち、地元漁師が素潜りで刈り取った天然ワカメ。葉に厚みがあるため、しっかりとした歯ごたえがあり、味・香りもよく、水戻しした後の美しい緑色が特長。生産量が少なく希少品。令和天皇の大嘗祭に供納。

鳴門周辺でのワカメ養殖の歴史は古く、1960年代から本格化。ワカメの加工・保存技術は江戸時代から受け継がれたもの。糸ワカメを美味しく食べるには、戻しすぎない、火を入れすぎない鉄則を守るべし。糸ワカメに加工するため、葉体の切れ込みが大きいのが鳴門ワカメの特徴。