

塩分・水分が少ないから

水戻し約1分でたっぷり3倍量に! 歯ごたえしっかり、肉厚わかめです。

岩手県唐丹とうだんの海で育つ「CO・OP産直 岩手県産わかめ」は、海の栄養が豊富な漁場で、波にもまれて色鮮やかに肉厚に育ちます。ぜひ皆さんに召し上がっていただきたいひと品です。



12ページで
この商品を使ったレシピを
ご紹介しています。

宅配 毎週取り扱っています
店舗 全店で取り扱っています

塩分は25%以下、水分55%以下。水戻し1分でたっぷり約3倍量になります。お好みの葉物野菜と盛り付ければ、ボリュームたっぷりのサラダに

CO-OP 産直 岩手県産わかめ

自信を持ってお届け

岩手県釜石市の唐丹町とうだんちょう漁業協同組合で、養殖から加工まで一貫生産している「CO・OP産直 岩手県産わかめ」は、とれたての風味が長く楽しめる塩蔵わかめ。歯ごたえしっかりが自慢のコープクオリティ商品です。

三陸海岸の沖合は、親潮（寒流）と黒潮（暖流）がぶつかる地点で、海の栄養が豊富な漁場。波にもまれることで葉色が鮮やかで肉厚に育ちます。その中でも岩手県漁業協同組合連合会による等級付けで、葉質・色・香りなどの基準を満たした1等級のわかめだけを使用しています。養殖歴37年の生産者・千葉茂ちのぶしげさんに話を聞きました。「冬は海から揚げたわかめが凍るほどの寒さ。朝、海に出る



コープの産直産地である唐丹町漁業協同組合・わかめ生産者の千葉茂さん

唐丹町漁協、
わかめの収穫の様子
(2019年3月撮影)



重心が傾ぎ、揺れる船の上での収穫は見た目以上に重労働。海中のロープを持ち上げて、カマで根元を切り落とします



ロープから切ったわかめを揚げています。すぐに加工場へ運び、加工の工程に入ります



わかめの様子を見に行くため、千葉さんは毎日のように海に出ます

ときには海面が凍っていて、船を進めるとパリパリ音がすることもあります。1人で仕事をしているから、風邪は引かない！と決めています」と笑顔で語る千葉さん。

大きく育ってほしい

作業は7月後半、唐丹の海で種になる天然のめかぶを取って糸に付着させ、海中で育てるところから始まります。芽が出るのは9月の半ば。同時にわかめ以外の海藻も生えるので、それを手作業で取り除きます。

手の親指の爪くらいの大きさまで育つ11月、直径24〜50mmの太いロープに巻き付けます。千葉さんはわが子を見守るように、毎日わかめを気に掛けます。わかめが海中で大きく育つよ



2019年12月6日、取材日のわかめの様子。10〜15cmほどに育っていました

う、1月半ばから2月初めまで数を減らす間引きを続けます。

収穫は3月初めから。4月半ばを過ぎると、水温が上がりがわかめの先が枯れたり、黄色くなったり、固くなるので、時間との勝負です。

「作業を一つ一つきちんとやらなければ、良いわかめに育たない。やっぱり手抜きをしないと量も質も下がってしまいます」と話を続けます。

毎日、収穫したらすぐ85〜90℃の塩水でゆでます。かき混ぜるとすぐに茶色いわかめが鮮やかな緑に変わり、それを海水で冷やして変色を防ぎます。その後、冷やしたわかめをメッシュの袋に入れて、1時間かけて全体に塩が染み込むまで塩蔵。脱水し、変色した部分と芯を取って完成です。

80歳までがんばります

唐丹町は、2011年に発生した東日本大震災で加工場や漁船、わかめの養殖棚に甚大な被害を受けました。

「災害という津波だけだと思っていた。ところが昨年10月に台風19号が発生したとき、ちょうど芽が育つ頃で、荒波で



加工場では、変色や枯れた部分がないかを、目視で確認しながら選別作業をします

わかめが流されてしまいました。しばらくしたらまた芽が出てきて、本当はほっとしました。量も減らず、その後は例年通り元気に育っています」と話してくれました。

「東日本大震災が起きたとき私は60歳で、あと20年がんばろうって思っただけです。まだまだ、わかめの養殖をできたらいいなと思っています」と満面の笑顔で語る千葉さん。

「おいしいわかめを作るために朝早くから作業しています。皆さんに召し上がってもらえたらうれしいです」と話してくれました。

サラダや酢の物、みそ汁、煮物などにおすすめです。ぜひご利用ください。

コープクオリティ、
ご存知ですか。

「コープクオリティ」とは、

- ① 原材料や製造方法など、おいしさの理由が明らか
- ② 他の商品との違いが明確
- ③ 100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価

の3つの条件を満たした商品シリーズです。

この商品は2015年4月に実施した組合員テストで、94.0%の組合員が「おいしい」と回答してくださいました。

このマークが
目印！

