



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北復興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県石巻十三浜産 「しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ」



「宮城県石巻十三浜産  
しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ」  
90g  
【本体価格】298円+税

りらく 2017年9月号



十三浜のわかめは、10年以上に亘って全国で最高級の評価を獲得している



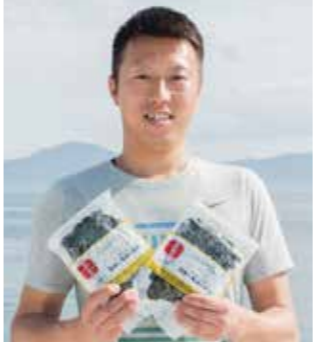
わかめの収穫は早朝から始まり、3時間ほどかかる



色味や食感を統一させるために、どの工程でも手間暇を惜しまない

今回紹介するのは「しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ」。海の底まで透き通るような美しい十三浜で、波にもまれてたくましく育ったわかめは、噛めば「しゃきしゃき」と音が鳴るほど肉厚です。

## 震災を契機に次世代の漁業システムへ



「生産者は、匠・職人であるべき」と話す漁業生産組合 浜人 理事 阿部勝太さん

養殖・塩蔵加工しているのは漁業生産組合「浜人」のみなさん。「浜の味を食卓へ」をモットーに、震

災後は5家族で協力しながら生産しています。

十三浜は震災で甚大な被害を受けました。ベテランの漁師たちが再起を諦めかけたとき、立ち上がったのは若いフィッシャーメンたち。「震災を機に、日本の漁業を変えるなら今だと。それまでくすぶっていた『従来の漁師スタイル』に対するもどかしさが爆発しました」と生産者の阿部勝太さんは話します。「今、漁業は後継者問題で危機的状況にあります。漁師は50代、60代が多く、20代、30代はほぼいません。たくさんある職業のなかから『漁師』を選んでもらえるように変革が必要でした」。阿部さんは、若手漁師を集めフィッシャーメン・ジャパンを設立。自ら営業もすることで、販売者と生産者が直接つながるよう

## 加塩しない、だからしゃきしゃきの食感

なシステムをつくりました。「いろいろな業者が間に入ってくると、私たちが伝えたい思いや情報は埋もれてしまいます。一方、消費者に近いところで生産し、販売者の声を聞けることは、やりがいにつながります。生産者と販売者がつながることはそれだけ価値があること。ですから、古今東北商品にはもっと広まってほしいと願っています」

## わかめづくりに適した浜

十三浜には、良いわかめをつくる要素が揃っています。透明度の高い海水は光合成を促し、荒々しい波はわかめをより肉厚にします。また北上川河口から流れ込んだ山の豊富な養分も、わかめを風味豊かに育ててくれます。阿部さんはわかめの収穫について「時期によってわかめの硬さは変わってきます。塩蔵わかめにつかっているのは、程よく肉厚に育った3月から4月上旬にかけて収穫したものです。それ以降ですと硬くなりすぎてしまいます。お客さまに安心してリピートしてもらえよう、できるだけ同じ食感のものをつかっています」と話します。

「塩蔵加工する際、加塩すると水も一緒に吸わせなければなりません。それではせっかくの磯の香りもなくなってしまいます」と阿部さん。風味を落とさないために、加塩することなく、わかめ本来の塩分で加工されているため、家庭で普段使う量であれば、塩抜きは1分で済みます。

また、加熱しても食感が変わりにくいため、味噌汁の具はもちろん蕎麦やうどんのトッピングにもおすすめ。磯の香りが食欲をかき立ててくれる「しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ」は、食卓を豊かに彩ってくれることでしょう。



いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



「しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ」はみやぎ生協の店舗と共同購入・個人宅配で購入が可能です。

※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。(9月の共同購入・個人宅配は対応しておりません)

お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821