



宮城県松島湾産

ぎばさ

松島湾で獲れた

ネバネバトロトロの海藻です。



〈古今東北の産地から〉

海藻ぎばさは東北地方の日本海側に古くから伝わる食文化です。平成13年より松島湾で収穫したぎばさ(和名アカモク)を塩釜港で水揚げしています。丁寧に選別洗浄を行った後に、茹でたてをパツクしました。

収穫する漁師さんは牡蠣やワカメを養殖する傍ら海藻ぎばさを収穫しますののでぎばさから得られる収益は副業として漁家の助けとなっています。

「ぎばさ」は三陸に幅広く分布していることから、三陸一丸となって復興に取り組みたいという願いを込めて作りました。

株式会社 シーフーズあかま 赤間さん

弊社の商品PRに「美味しさ毎日、食べよう海藻」を掲げておりますが、幸いに海藻は健康を維持する優れた機能性に富んでおります。多くの人々に、海藻を通じて美味しく明るい食生活に、寄与できる事を希望しております。健康の願いを込めた、「ぎばさ」をどうぞご利用ください。



ぎばさ(アカモク)って

ワカメ、メカブ、コンブなどと同様、褐藻類に属する海藻です。松島湾のような栄養塩に富む浅海が生育に適していて、生命力がとてもしっかり、長くなると7mぐらいにまで成長します。東日本各地の沿岸に分布しており、地域によっての呼び名があります

ダメな海藻?>

宮城県地域では、わかめ・昆布などの海藻が豊富であるためか、元来あかもくは食用とされてきませんでした。それどころか、流れ藻として刺し網や養殖施設に絡み付き、厄介な“邪魔モク”と言われてきたのです。漁業者からはバツモと呼ばれ(バツは駄目の意)、駄目な藻とされたり、藻くずとして畑の肥料に用いられていました。

<産地紹介>

松島町は、宮城県の海岸部中央にあり、北部には丘陵が起伏し、南部の低地には住宅地が広がり、北端に鳴瀬川、吉田川が西から東へ流れ、町内では高城川が南北に流れ松島湾に注いでいます。

日本三景に数えられ、全国有数の観光地で、特別名勝、県立自然公園に指定されています。また、国宝瑞巖寺などの文化遺産が町内各地に残されている歴史の町でもあります。

丘陵地帯には「壮観・麗観・偉観・幽観」からなる「四大観」と呼ばれる松島湾の絶景を眺めることができる展望地があります。

<アカモクは水をきれいにします。>

アカモクの藻場(海藻がたくさん茂る“海藻の森”)は、赤潮の原因となる窒素やリンなどの栄養分を吸収します。つまり、赤潮のプランクトンが栄養分を食べて育つ前に、増殖を妨げる働きをして、海水をきれいにするのですね。あかもく約1平方キロメートルで、約5万人分の下水処理場の窒素除去率に匹敵すると言われて

います。
(出典:シーフーズあかまHP「海藻の森」)

<ぎばさ(アカモク)に含まれる栄養素?>

●ポリフェノール: 光合成によって植物に含まれる色素や苦みのもととなる成分、紫外線から守るために蓄えています。その数は約4,000種類。活性酸素や悪玉コレステロールの活動を抑制する働きがあり、身体の免疫力を高める栄養素として注目されています。

●フコイダン: わかめやこんぶ、もずく等にも「ぬめり成分」として含まれる多糖体で食物繊維の一種。成人病予防やアレルギー改善、抗がん作用等があり、健康食品などに加工され、注目が集まっています。

●ミネラル: 人間の体に必要とされる無機質の総称です。骨や歯を構成するカルシウムやマグネシウム、貧血予防に有効な鉄分などがその類。体内に存在する量はわずかながら、重要な働きをする栄養素です。

●ビタミンK: 血液の正常な凝固作用を促すビタミン。カルシウムが骨から溶け出すのを抑制する効果もあり、骨や歯茎を強くするほか、骨粗しょう症の予防に効果があるとされています。

(出典:シーフーズあかまHP「海藻の森」)

<宮城県松島湾産ぎばさ>

【分類】: 水産

【製造者名】: 株式会社 シーフーズあかま

【製造地】: 宮城県塩竈市

【主な原材料】: アカモク(松島湾産)

【内容量】: 100g(店舗)、100g×2(宅配)

【保存方法】: -18℃以下

【賞味期限】: 冷凍D+365(解凍後5日)

【JANコード】: 4573381180105【ITFコード】なし

<おすすめの食べ方>

1月から3月の旬の時期に松島湾で収穫したぎばさ(和名アカモク)を特選して調理しました。加熱調理済なので酢の物、汁もの、ご飯に。サラダドレッシングやパスタに、スープやお鍋に。食感や味わい、ヘルシーさが幅広くお楽しみいただける食材です。