



COCON TOHOKU

宮城県石巻十三浜産

しゃきしゃき湯通し塩蔵わかめ



三陸の荒波でもまれた
肉厚のわかめです。
東北の若手漁師が
復活した浜で生産しました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県の中でも外洋に面した石巻十三浜のわかめを使っています。石巻十三浜も津波被害を受けた地域ですが、見事に復活しました。石巻十三浜は、波が荒くそのため波にもまれ、鮮やかな色と歯応えのあるわかめができるのが特徴です。この地域は北上川河口と三陸の外洋の狭間に養殖施設があるため、川から流れてくる栄養と海の栄養が程よくブレンドされ豊富なミネラルと風味が特徴です。調理の際に、水で戻した際の量が他のわかめより多いのでお徳感があります。また筋を取っているので食べやすく、肉厚なので歯ごたえがあり、しゃきしゃき感を堪能できます。

漁業生産法人 浜人 代表 阿部さん

今の漁業には若手雇用の創出が不可欠で、その為には所得と休暇の安定を必要と考え、労務面からも漁業の改革に努めています。



へだわりの原料

12月から種を植えて収穫。肉厚で身が引き締まっているのが十三浜の特徴です。十三浜の海は潮の流れが速く、水の透明度が高いため、肉厚で歯応えのいいわかめを生産することができず。収穫は早朝から始まり、3時間程度かかりま

へだわりの製法

塩蔵わかめの加工現場では、温度管理にこだわっており、常に一定に保っています。建物のなかで雨風や日光を避けることで色落ちを防ぎ、一貫して濃い緑のわかめの提供に努めています

＜産地からの想い＞

世界三大漁場の海をフィールドに活躍する三陸の若きフィッシャーメンたちが、地域や業種の枠を超えて、ホームのこの東北から日本全土へ、そして世界に向けて、次世代へと続く未来の水産業の形を提案していく最強のチーム「フィッシャーメン・ジャパン」を結成。漁師はつくるだけでなく市場のニーズをしっかりと把握し、更なる品質向上を目指す。魚屋は生産現場にしかない価値、そして漁師が伝えたいことを消費者に伝え、水産業への興味と理解を促す。

個々が変化し続ける力を身につけ、古きを温め新しきを産み出しながら、まずは自分たちが、「真にカッコよくて稼げるフィッシャーメン」になり、未来の世代が憧れる水産業の形を目指す。

「フィッシャーメンたちよ、大志を抱け！」

(出典：フィッシャーメンジャパン「東北の若手漁師集団」)

＜産地紹介 ～石巻十三浜～＞

東北最大級を誇る北上川。この河口の追波湾から南三陸町志津川との境まで、十三の集落が点在しています。それらをあわせて「十三浜」と呼びます。北上川が山から海へ運ぶ豊かな栄養分をたっぷり吸収し、この辺りの地形が生む荒々しい波に鍛えられたワカメは、肉厚で食べるときに「シャキシャキ」と音が出るほど。

＜おすすめレシピ“わかめのフリット”＞

【材料：4人前】

・わかめ40g(5g×8個分) ・そら豆8個
・フリッター生地(全粒粉40g、水40g、塩少々)

【作り方】

・わかめは軽く洗い、食べやすい大きさにカットしておく。季節の野菜と一緒にフリッター生地を付けて揚げる。(フリッター生地は材料をボウルにいれ混ぜ合わせる)

【ポイント】

わかめはそら豆に巻きつけると食べやすいです
お野菜は季節に合わせた旬の食材をご使用ください

＜商品名＞宮城県石巻十三浜産 しやしやしき湯通し塩蔵わかめ

【分類】：水産

【製造者名】：漁業生産組合 浜人

【製造地】：宮城県石巻市北上町十三浜

【主な原材料】：わかめ(十三浜産)、食塩

【内容量】：80g

【保存方法】：要冷蔵(10℃以下保存)

【賞味期限】：90日

【JANコード】：4573381185360

【ITFコード】：14573381185367

