－京都府－

宮津産アカモクを丹後の特産品に

ぱ　う　わ　う
太　田　清　子

1　地域の概要

宮津市養老地区は丹後半島東岸に位置しています。周囲は海と山に囲まれており、過疎と高齢化の進む小さな集落が海岸に沿って細長く点在しています。

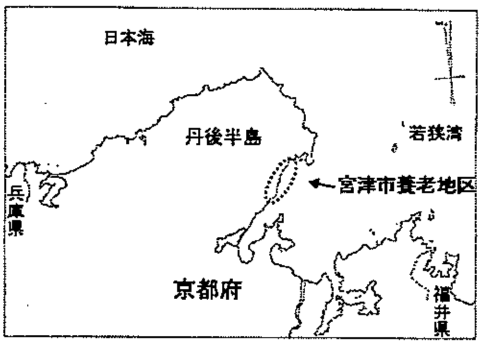


図１　宮津市養老地区

2　漁業の概要

宮津市養老地区では、養老漁業株式会社の経営する大型定置網漁業の他、小型定置網、釣・延縄、水視漁業などが行われています。また、最近では、造成した藻場を含む地区全体の磯根資源を有効に活用していくため、管理組織を作って潜水漁法を導入し、漁獲に取り組んでいます。

3　研究グループの組織と経営

グループは養老地区の女性 13 名で構成し、内 10 名が漁協組合員の家族です。日頃は、宮津市里波見にある京都府立丹後海と星の見える丘公園で、ＮＰＯ法人地域デザインスクールと連携して活動を行っており、食を通じた持続可能な社会の啓発活動、調理実習などを担当しています。その他に、地域の産物を使った加工品づくりとイベントでの販売を通し、グループ独自の活動として、地産地消の取組を推進しています。

私達のグループ名「ぱうわう」というのは、インディアンの言葉で「楽しくつどう」という意味があり、私達の活動モットーである「楽しみながら生きる」ということに一致しています。

4　実践活動課題選定の動機

私達は公園で食に関連することに携わっており、目の前の海に特産品になるような食材はないかと常に探していました。エゴノリ、ムカデノリ、ウミブドウ…、年により比較的たくさん獲れる海藻もありましたが、ほとんどが家庭で消費する程度の量しかないものでした。平成 19 年２月、京都府水産事務所の協力を得て、地元地先の海藻の採取を行い、たくさんの種類の海藻を料理し試食しました。海の香りの強いもの、食感が固いもの、色々な食味、食感を味わっていた時、独特の粘りと味のある海藻に出会いました。それはアカモクでした。また、そのアカモクは養老地先に非常にたくさん分布していることも知りました。早速、私達はアカモクの料理を作り、イベント

に持って行き、人々の反応を見ることにしました。アカモクをパンに混ぜ込んだり、炊き込み御飯にして、色々な人に試食してもらいました。すると、多くの人から「アカモクって美味しい」「炊き込み御飯に良く合う」などという肯定的な意見が聞かれ、アカモクが地域の食材として非常に魅力的だと感じました。

『海藻は海水を浄化し二酸化炭素を吸収するが、そのままにしておくと、海の中で分解し、吸収したものを元に返してしまう。しかし、それらを採って利用することにより地球温暖化の防止にも役立つ。』と京都府海洋センターから学びました。このことは、私達の食を通じた持続可能な社会の啓発活動の取組と非常にマッチしていました。

5　実践活動の状況及び成果

（1）品質の良い商品づくり

アカモクの採取は、地元地先にあるアカモクならどれでも良いと言うわけでなく、成熟初期のものを採取します。時期が来れば一斉に成熟し始めるので、時期を逃さないよう注意します。一定量の採取が済めば、3回ほど真水で洗浄し、ワレカラ、ヨコエビなどの付着物を取り除きます。この後、原藻の先端部分から手でしごいて軸を取り除いていきます。軸の除去が終われば、もう一度真水で洗浄し、藻体を約1分間湯通しします。湯通ししたものにはまだ細かい付着物が残っていることがあるので、注意しながらこれらを完全に取り除きます。その後、小口に袋詰めし、冷凍して販売に備えます（写真1、図2）。藻体の選別作業や手でしごく作業は非常に手間が掛かりますが、食感の良い上質の製品にするには欠かせない作業です。

これらの工程で、当初は1人当たり1時間で約1ｋｇしか製造できませんでしたが、今では作業に慣れたこともあって、倍の量を製造できるようになりました。

（2）地元スーパーでのＰＲ

先ず、多くの人にアカモクを知ってもらうことを目的に、地元スーパーに、試験販売をお願いし、店頭での試食提供を行ってＰＲすることとしました。同スーパーの宮津、舞鶴、綾部の店舗で、アカモクの炊き込み御飯とサラダを作ってお客さんに試食してもらいましたが、いずれの地区の店舗でも好評で、試食後アカモクを買って帰る人がかなりの割合でいました（写真2）。

（3）本格的な販売促進

地元スーパーでの試験販売で手応えを感じた私達は、平成20年から本腰を入れて普及を図っていくこととしました。平成20年2月初旬から3月初旬までの5週間でアカモクを約1トン製造し、200ｋｇを地元スーパーの販売用に供した以外、すべてを冷凍保管して、試験販売とＰＲに利用しました。

他県では、アカモクを個人消費向けに1回で使い切れるよう小口にパックした製品を作って販売しているところが多いようですが、私達の所ではそのような製品を作る施設がないので、比較的大きめのサイズ（1ｋｇ単位）で、業務用途での利用を進めていくこととしました（写真3）。

①地元旅館組合との交渉

最初に、地元の宮津・天橋立旅館組合と話し合った結果、各旅館で地元食材として

使ってもらえることとなり、定期的に注文を取りまとめて納品する方法を試行していくこととなりました。取引は今年も続いており、10軒程度の旅館でアカモクを取り扱ってもらっています。

②大手佃煮メーカーとの交渉

次に、アカモクを佃煮などにして、スーパーなどに置いてもらえるような仕組みができないか考えていた頃、ちょうど海洋センターからの紹介があり、京都の大手佃煮メーカーでアカモクの佃煮を作成し、販売してもらうことになりました。売れ行きがもう一つで、取引が中止となった時期もありましたが、その後取引が再開され、今年も取引が続いています。また、この佃煮は地元の老舗旅館で土産物としても販売されており、地元産の土産物が少ないことから、喜ばれています。

③京都市内の大学生協食堂などとの交渉

活動拠点でもある公園では、アカモク料理を通して、海の環境保全、循環型社会への理解を深めてもらう取組（ＰＲ）をしています。セミナーなどで来園する大学生などへ食事提供する機会も多く、学生に評判が良かったことから、大学などの生協食堂でアカモクを使用してもらえないか交渉しました。その結果、京都大学、京都府庁、京都府立大学の各生協食堂で、試験的にメニューに組み込んでもらえることとなりました。特に、京都大学生協食堂では私達が出向いてＰＲを行うとともに、アカモクを使った料理６品を週替わりで提供するという企画を展開し、期間中 7 箇所の食堂で平成20年は260ｋｇ、21年と22年は500ｋｇを使用したとの報告をいただきました（写真４）。

（４）アカモクの販売状況

このように、アカモクのＰＲ、普及に取り組んだことで、地元スーパー、京都の佃煮業者、京都大学生協食堂などからの注文量が増加したり、新たに宮津市内の大手旅館、ホテルからまとまった注文が入るなどし、平成21年に加工した2.6トンすべてを完売することができ、販売金額も約300万円になりました。また、平成22年に加工した2.7トンもほぼ完売することができました（図３）。

（５）その他の活動

宮津市浜町で毎月 1 回開催されている『まごころ月市』には、地域産物やその加工品が数多く販売されていることから、私達も毎回参加しています。参加グループのほとんどが農業関係者であるため、農産物の取扱が多いのですが、私達も負けずにアカモクの加工品はもちろん、色々な海藻の加工品を積極的に販売し、ＰＲに努めています（写真５）。

アカモクの美味しさだけでなく、環境浄化機能についてもＰＲするため、平成21年から京都市内で開催される環境フェスティバルにも出展し、「海の環境を守るアカモク」として展示や試食、販売を行っています。試食の際に、アカモクを食べることで海をきれいにすることができると説明すると、皆さん驚かれていました（写真６）。

平成21年からは海外からのＪＩＣＡの研修生と交流会があり、私達のアカモクに関する取組について紹介しています。彼らには、自主的に活動している漁村の女性グループの存在がすばらしく見えるようで、毎回、女性の研修生から大きな反響があります。丹後地域の人達との交流がほとんどである中、言葉はなかなか通じないもののこ

のようなすばらしい交流ができ、非常に有意義であったと考えています（写真７）。

6　波及効果

平成20年には地元スーパー、旅館、料理屋、佃煮業者、生協食堂、小学校、保育所と数々の団体にアカモクを納入しました。これらの納入先でのアカモクの評判が良かったため、21年には、納入先での注文量が増大し、納入先の関連団体からも注文が始まりました。また、小学校や保育所では、給食のメニューとしてアカモクが取り入れられるようにもなりました。

これまでに、イベントを始め、色々な機会を利用してアカモクのＰＲに努めたことで、新聞などで何度か取り上げられました（図４）。また、地元スーパーの広告チラシにアカモクが掲載され、店頭で他の食材と並んで販売されるようになりました（図５）。さらに、小規模ではありますが、宮津市内の数軒の飲食店でもアカモクを使った料理が提供され始めました。アカモクの知名度は着実に上がっていると実感しています。

7　今後の課題など

平成21年２月、海の近くに私達の加工場が完成しました。加工場の完成により、労力と時間が軽減され、効率的な生産が可能となりました。しかし、アカモク漁期は短く、加工に携われる人数も限られることから、これ以上の大幅な増産は難しいと考えています。そこで、次年度は昨年度の2.7トンを目標に、手間をかけた品質のよいアカモク加工品の安定生産に向けて頑張っていきたいと考えています。

現在、私達の養老地区では、海の環境を守るため、地元の漁師さんによる藻場の保全活動が開始されています。活動では海藻を食べるウニを大量に除去する予定なので、アカモク漁期以外の時期にウニの加工品を作り、これらの活動を通して、アカモクが生える豊かな藻場づくりに少しでも役に立とうと考えています。

私達の「楽しみながら生きる」活動の中で、養老の海の恵みアカモクと出会えたことを本当にうれしく思っています。今後、私達がこの取組をずっと続けていくことができるよう、またその輪がどんどん拡がっていくよう、力を合わせて頑張って行きたいと思います。

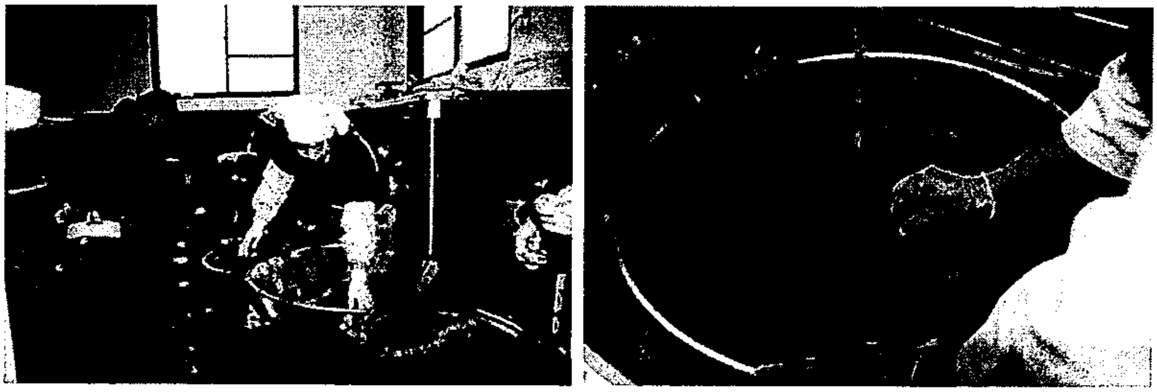


写真１　アカモク加工作業の様子

真水での洗浄（3回）
↓
軸の除去
↓
真水での洗浄（1回）→ 1分間湯通し → 付着物除去
↓
袋詰め
↓
冷凍保管

図２　アカモクの加工工程

写真２　地元スーパー店頭でのＰＲ

写真３　アカモク加工品

写真４　京都大学生協食堂でのＰＲ

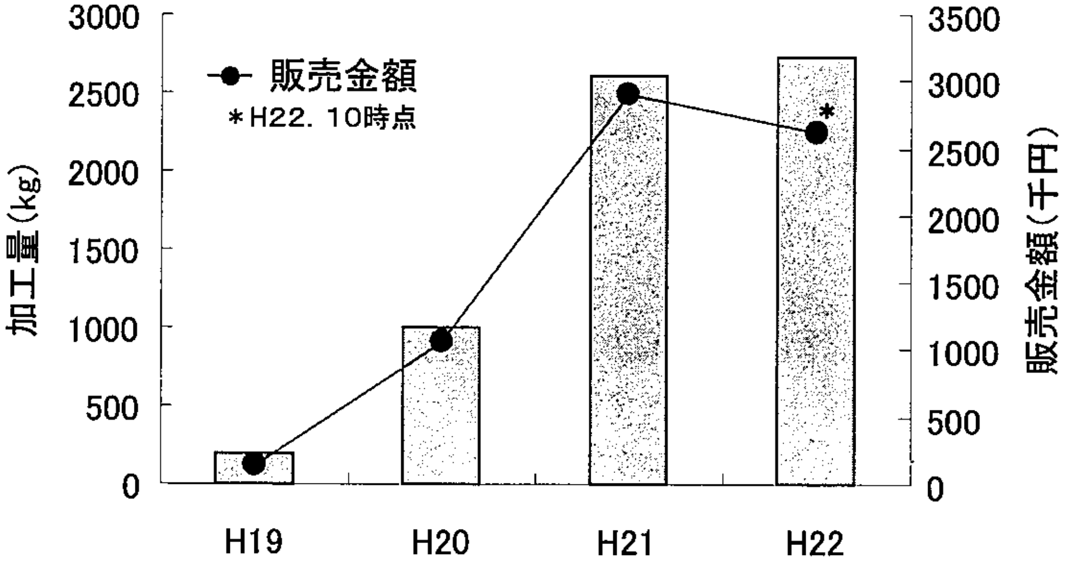
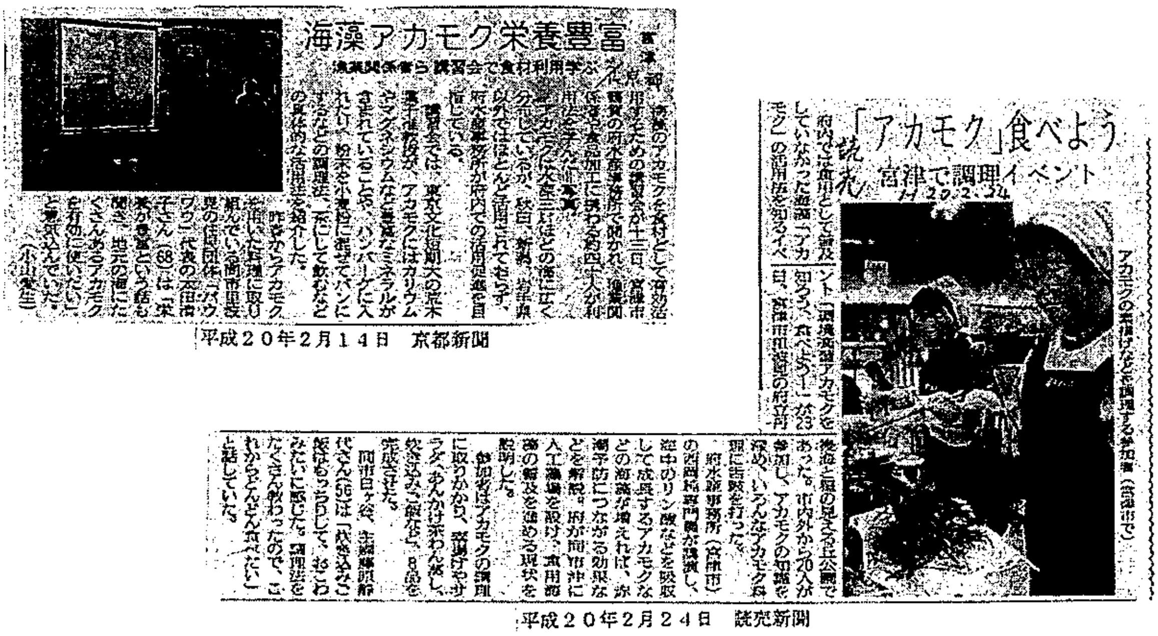


図３　アカモク加工量と販売金額
*平成２２年１０月現在

写真５　『まごころ月市』での販売・ＰＲ

写真６　環境フェスティバルでのＰＲ

写真７　ＪＩＣＡ研修生との交流



海藻アカモク栄養豊富

漁業関係者ら講習会で食材利用学ぶ

宮津 京都

京都のアカモクを食材として有効活用するための講習会が十三日、宮津市の府水産事務所で開かれ、漁業関係者や食品加工に携わる約四十人が利用法を学んだ。

アカモクは大きさ三㍍ほどの海に広く分布しているが、秋田、新潟、岩手県以外ではほとんど活用されておらず、府水産事務所が府内での活用促進を目指している。

講習会では、東京文化短期大の荒木葉子准教授が、アカモクにはカリウムやマグネシウムなど豊富なミネラルが含まれていることや、ハンバーグに入れたり、粉末を小麦粉に混ぜてパンにするなどの調理法、茶にして飲むなどの具体的な活用法を紹介した。

昨春からアカモクを使った料理に取り組んでいる同市里波見の住民団体「パウワウ」代表の石田[illegible]子さん(68)は「栄養が豊富という話も聞き、地元の海にたくさんあるアカモクを有効に使いたい」と意気込んでいた。(小山常生)

平成20年2月14日　京都新聞

「アカモク」食べよう

宮津で調理イベント

読売 H20.2.24

府内では食用として普及していなかった海藻「アカモク」の活用法を知るイベント「環境浄化型アカモクを知ろう、食べようー」が23日、宮津市[illegible]の府立[illegible]海と[illegible]の見える丘公園であった。市内外から20人が参加し、アカモクの知識を深め、いろんなアカモク料理に舌鼓を打った。

府水産事務所（宮津市）の西岡[illegible]専門員が講演し、海中のリン酸などを吸収して成長するアカモクなどの海藻が増えれば、赤潮予防につながる効果などを解説。府が同市沖に人工藻場を設け、食用藻の普及を進める現状を説明した。

参加者はアカモクの調理に取りかかり、空揚げやサラダ、あんかけ茶わん蒸し、炊き込みご飯など、8品を完成させた。

同市日ヶ谷、主婦[illegible]代さん(56)は「炊き込みご飯はもっちりして、おこわみたいに感じた。調理法をたくさん教わったので、これからどんどん食べたい」と話していた。

アカモクの素揚げなどを調理する参加者（宮津市で）

平成20年2月24日　読売新聞

図４　新聞に掲載されたアカモク記事

図５　地元スーパーの広告チラシ