

# 佐渡産わかめ

産地：新潟県佐渡島



## 収穫量が少ない希少なわかめ

新潟県にある佐渡島で養殖されるわかめです。三陸産や徳島県産と比べると小ぶりで柔らかく、とろみがあり、磯の香りがしっかりと感じられます。また、太平洋側と比べ収穫量は少なく、希少なわかめとなっています。

## どこよりも早い収穫を目指して

現在、高木屋では、佐渡産わかめの品質をより高めるために、佐渡の漁業者と協力してわかめの養殖に取り組んでいます。

また、この取り組みでは、三陸で使われているわかめの種と佐渡の海洋深層水を利用することにより、一般的には4月前後に収穫されるわかめを1月から収穫できるようになります。

この取り組みは徐々に成果をあげており、今後もより優れた品質のわかめを目指します。

## 水産資源に恵まれた佐渡の海

日本海は海藻が生育する冬～春にかけて波が激しく、海藻養殖は難しい環境です。養殖に使用するイカダが荒波に流されてしまうためです。

しかし、佐渡周辺には比較的穏やかな海域があり、低温での海洋深層水(深海に分布する清浄でミネラル豊富な海水)も存在することから、海藻の生育に適した環境が整っています。このように海藻が豊富に生育する環境は「藻場※」と呼ばれ、優れた漁場にもなっています。

※ 佐渡周辺には比較的穏やかな海域があり、低温での海洋深層水(深海に分布する清浄でミネラル豊富な海水)も存在することから、海藻の生育に適した環境が整っています。このように海藻が豊富に生育する環境は「藻場」と呼ばれ、海藻に付着した微細な藻類が光合成を行い、水を綺麗にする機能を持ちます。また、海藻の群集が多くの魚類・甲殻類の隠れ場所となり、豊かな漁場を形成します。



## 規格

- 規格内容量：200g/500g
- 消費期限：90日間
- 原材料名：湯通し塩蔵わかめ
- 保存方法：高温多湿と直射日光を避けて保存してください。