

アカモクは季節限定

アカモクは成熟が進むと、独特のとろみが出るようになります。京都府ではとろみが出る1~3月のごく短い期間にのみ収穫される、季節限定品です!!

現在京都府では、未加工のアカモク原藻や、下処理済みでそのまますぐに料理にご利用いただける湯がき品、佃煮、コロッケなども販売されています。



▲アカモクの佃煮 (F&Bハウス)

◀湯がきアカモク (ぱうわう)

アカモクの入手や未加工の原藻の処理については、京都府水産事務所ホームページ 買いたい・おいしい食べ方 (<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400028.html>) より、

「アカモクの下処理方法」

「アカモクと加工品の紹介」

をご覧ください。



京都府ホームページ
買いたい・おいしい食べ方
へはこちらから

アカモクの養殖

京都府では、アカモクを丹後の新たな特産品とするため、安定的な生産を目指して、宮津市養老地区の漁業者と共に、特許技術を活用したアカモクの養殖に取り組んでいます。



成長した養殖アカモク

このパンフレットについてのお問い合わせは下記にお寄せください。

京都府水産事務所(海のにぎわい企画課)

Tel: 0772-25-3031 (平日8時30分~17時15分)

E-mail: suisanjimusho@pref.kyoto.lg.jp

京都府漁業協同組合(直販課)

Tel: 0773-77-2206 (平日9時~17時)

E-mail: kt-chokuhan@ktgyokyo.jf-net.ne.jp

海藻

あかもく

丹後の新食感

シヤキシヤキ!
とろとろ!



アカモクってどんな海藻？

アカモクはホンダワラ(じんば)の仲間で、わずか1年で10m近くまで成長します。東北地方では昔から食べられてきましたが、京都府で利用されるようになったのは数年前からです。**シャキシャキとした食感ととろみ、クセのない食べやすい味**が特徴です。



▲ 湯がきアカモクのとろみ
◀ 海底から生えるアカモク

期待される健康効果

- アカモクに含まれる黄橙色の色素(フコキサンチン)には、**肥満や糖尿病を抑制**する効果があると考えられています。
- アカモクのとろみの主成分は、アルギン酸やフコイダン等の食物繊維です。これらには**肥満や糖尿病の抑制、免疫力の向上、皮膚の老化防止**といった効果があると考えられています。

アカモクを使ったレシピ

● アカモクご飯



ご飯が炊きあがる直前に、ショウガの細切とともに醤油、酒に浸けておいたアカモクを混ぜ込んで。サザエを加えるとさらにおいしく!!

● アカモク和風パスタ



刻んだアカモクを大根おろし等とともに和風パスタのトッピングに。冷製パスタにすれば、暑い夏にぴったりです!!



アカモク入り味噌汁



アカモクサラダ

刻んだアカモクを味噌汁やうどん、サラダに。使用するアカモクは、細かく刻んでよく叩いたものと、少し大きめに刻んだものを混ぜると、とろみとシャキシャキとした食感をより楽しめます!!醤油やポン酢、シソドレッシング、めんつゆなどお好みで味付けをして、ごはんのおともにも!!

私たちが作っています

宮津市養老地区の漁業関係者

アカモク養殖と収穫

丹後の新食感!!
なぜこんなに
おいしいものを
食べないのか?



アカモクを使った
商品開発
全て手作り!!
安心して召し上がっ
ていただけます!!