

アカモクの下処理方法

★水揚げされたアカモクは、以下のような作業工程を経て、出荷されています。



☆料理のレシピ作成に当たっては、京都府内の漁協女性部の皆様のほか、次の方々にお世話になりました。

荒木 葉子：東京文化短期大学生活学科 准教授

太田 清子：ぱうわう、(NPO)地球デザインスクール

桐村ます美：京都短期大学食物栄養専攻 講師 管理栄養士

中川 陽子：伊根町保健センター 主任保健師 管理栄養士

岡崎 典子：近畿大学豊岡短期大学こども学科 非常勤講師 管理栄養士

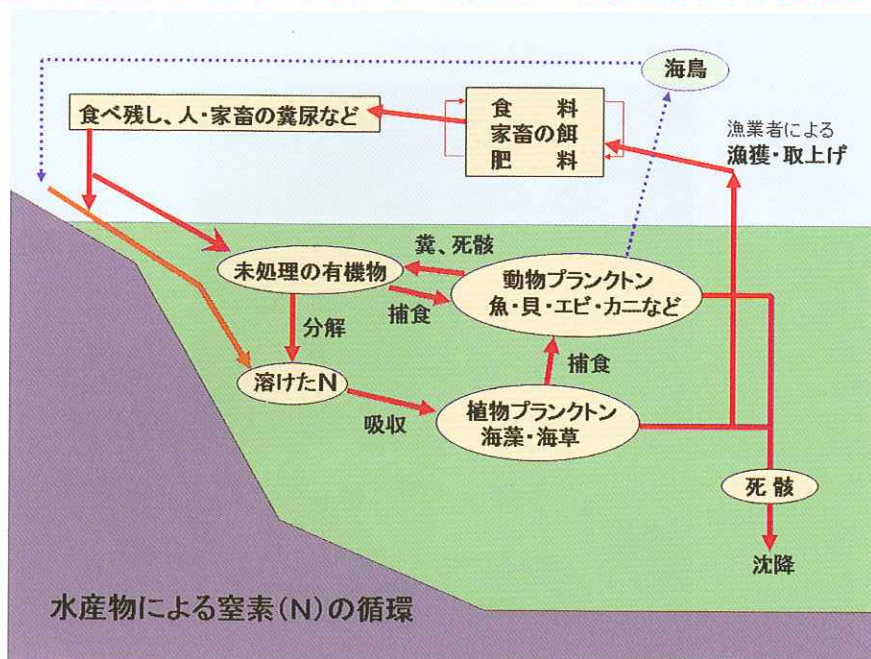
郷土の食材ホンダワラの養殖技術が京都府立海洋センターによって開発されています。



環境を守る藻場

- 海には、人間の生産活動などによって、陸からチッソ(N)、リン(P)といった富栄養物質が流れ込んでおり、これらが増えすぎると赤潮などが発生し、漁業に影響を与えます。
- 海藻は海水中のチッソ、リンを体内に取り込んで生長します。取り上げて食用や肥料として利用することで、海水中の富栄養物質を減らすことができます。
(※海藻1kg中には1~3gのチッソ、0.1g程度のリンが含まれています)

☆京都府沿岸の藻場全体のチッソ吸収固定量は5万人分の下水処理量に匹敵☆



★かつての日本では、イワシは食用としてよりも肥料として重要なものでしたが、ホンダワラ類の海藻も肥料として貴重なもので、海のことを陸上に返す循環の仕組みが成立していました。

陸から海に流れ込んだものは陸に返すことによって循環が成立!!

- また、海藻は地球温暖化の原因となる炭酸ガス(CO₂)を利用して光合成を行い生長します。枯れて腐る前に海藻を取り上げることは、地球温暖化の防止にも役立ちます。
(※海藻1kgのうち30~40gは炭素(C)です。=CO₂に換算すると100~150g)

☆京都府沿岸のガラモ場(ホンダワラ類の藻場)の純生産量(700~4,000g/m²/年)は熱帯雨林の純生産量(1,000~3,500g/m²/年)に匹敵☆



京都府では、藻場を計画的に増やし、育った海藻を利用してもらう取組を推進しています。