

海の厄介もの「アカモク」で 新しい特産品の道を目指す

皆さんはアカモクという海藻をご存じですか。全国的に広く分布しており、名前は聞いたことがなくても見たことがある人は多いのではないのでしょうか。アカモクはこれまで養殖漁業などの妨げになることから、ずっと邪魔物扱いされてきました。中央町の高橋清隆さんはそんなアカモクを有効利用し、町の新しい特産品を目指した活動を続けています。今号では、高橋さんの取り組みについてご紹介します。



アカモク *Sargassum horneri*

ホンダワラ科の海藻で、日本各地の沿岸に分布。生命力がとて強く、7センチくらいに成長するものもある。秋田県では「ギバサ」、新潟県佐渡市では「ナガモ」と呼ばれ、独特の粘りがあり、主に日本海側の一部の地域で食されているが、太平洋側では食べる習慣はほとんどない。栄養分としてポリフェノールやフコイダン、食物繊維などを豊富に含み、健康食材としても注目が集まっている。

山田湾内でも数多く見られるアカモクは、養殖棚付近に生えていることが多く、漁船のスクリーンに絡まったり養殖されているカキに付着したりと漁業の妨げになることから、これまで海の厄介ものとして扱われてきました。

そんなアカモクですが、ミネラルや食物繊維などの栄養分が豊富に含まれており、最近では、がんの働きを抑える効果が期待できるという研究成果も発表されるなど、食品としてはもちろん、新しい健康食材として全国から注目が集まっています。

アカモクと高橋清隆さんが出会ったのは、平成10年3月。高橋さんの父・故政志さんが、アカモクを毎日山田に仕入れに来る秋田ナンバーのトラックがいるのを不思議に思い、調べてみたのがきっかけでした。当時、太平洋側の地域ではアカモクを食用にするという習慣はほとんど無かったため、誰も事業とし

収穫から出荷されるまで



収穫

最盛期の5月には1日で2トンの水揚げに



ボイル

ゆでるとあざやかな緑色に変化



加工

刻むことで独特の粘りと食感が生まれます



包装

パックに詰めてラベルを張り、出荷されます

アカモク生産で町に 活気を生み出したい



岩手アカモク生産協同組合
代表理事 高橋 清隆 さん
(中央町・34歳)

山田湾は天然のアカモクが多く捕れる所で、その量は全国でも上位にあります。アカモクは加工することでクセもなく「シャキシャキトロトロ」という独特の食感が生まれ、酢じょうゆでそのまま食べても良いですし、みそ汁に入れたり、イカの刺身にからめたりしてもおいしいです。将来的には「アカモクといえば山田」と言われるような一大生産地を目指し、町に活気が出るようにしたいですね。

アカモク入り商品 町内飲食店と開発

アカモクを練り込んだ「干し麺」(写真左)／アカモク入りの「三陸アカモクラーメン」



て取り組んでいる人はいませんでした。未知なる海藻アカモクに新たな事業の可能性を感じた高橋さん親子は、同年6月に岩手アカモク生産協同組合を設立。町内の漁業者に組合員となってアカモクを収穫してもらい、加工と販売を手掛けました。しかし、もともと食習慣が無い地域での販売は、簡単なものではないと実感しました。企業訪問しても門前払いを受ける日々が続く、何度となくやめようと思ったこともあったそうです。町に活気が生まれるように、少しでも漁業者の収入につながる事業にしたい。高橋さんは強い思いを胸に、製品の研究や営業活動のため精力的に全国を駆け回りました。何度も商品改良を重ね、地道な営業活動の甲斐もあって、数年前から徐々に注文が寄せられるようになりました。最近では各種メディアで取り上げられる機会も増え、首都圏を中心に昨年は約30トンを出荷するなど、業績を伸ばしつつあります。このころでは、健康食品の原料としての注文も増えてきたとのこと。アカモクを山田の名産の一つにして、自分が生まれ育ったこの町に恩返ししたい。そう熱く語る高橋さんの目は、希望と意欲に満ちあふれていました。