

鳴門ワカメの新ブランド「芽生えわかめ」の生産ははじめました！

環境増養殖担当 加藤 慎治

Key word ;スプラウト, ブランド, ワカメ, 新芽, 芽生え

はじめに

漁場でまだ大きく生長していない小さなワカメを茎ごとかじる・・・。

瑞々しくやわらかい葉とシャキシャキとした茎の食感、そして口の中に広がる磯の香り、本当においしいものです。そんな漁師さんだけが知るおいしさを食卓へ届けたい、鳴門わかめの新ブランドとして定着させたいという思いから「芽生えわかめ」商品化の取り組みがスタートしました。



写真1 芽生えわかめのしゃぶしゃぶ

ワカメなどの褐藻類は、光合成色素として緑色のクロロフィルと赤褐色のフコキサンチンを持ち、生の状態では茶色く見えます。しかし、湯通しすることによってフコキサンチンが黄色に変わり、クロロフィルの鮮やかな緑色が現れます。

ありそうでなかった海藻のスプラウト

スプラウト(sprout)とは植物の新芽の総称です。私たちが普段スーパーマーケットなどで目にするかいわれ大根やモヤシなどの定番商品はもちろん、最近ではブロッコリーなどの新芽を商品化したものも見られるようになりました。ワカメなどの海藻類も同じ植物の仲間ですが、これまで新芽を商品化したものはありませんでした。

「芽生えわかめ」ってどんなワカメ？

一般に養殖ワカメは冬から春にかけて栽培され、2～3月の収穫期を迎えると葉っぱの長さはおよそ2m程度まで達します。そして収穫された養殖ワカメは塩蔵ワカメや乾燥ワカメに加工され、私たちの食卓に上ります。

ワカメは一旦養殖をはじめてしまうと収穫まではあまり手を掛けてやる必要のない海藻です。しかし、一部の漁師さんはワカメの生長をよくするために収穫の前に数回にわたって“間引き”という作業をおこない、小さなワカメをちぎってしまいます。(畑の農作物でも同じような作業がおこなわれています。)この“間引き”ワカメがやわらかくて一番おいしいとおっしゃる漁師さんが多くおられます。つまりワカメの新芽はプロのお墨付きの味というわけです。

この新芽ワカメに「芽生えわかめ」と名前を付けて売り出そう！という取り組みがはじまったのが平成16年のことでした。

通常、養殖ワカメの養殖期間が2～3ヶ月なのに対して、「芽生えわかめ」の養殖期間は1ヶ月少々と短期間です。葉の部分の長さが60cm、茎の幅が1cm程度に生長した新芽ワカメを一本一本選別しながら刈り取り、収穫後は紫外線殺菌した清浄な海水で手洗いし、十分水切りした後、湯通しなどの加工をせずに生のまま丁寧に箱詰めします。

激しい鳴門海峡の潮流にもまれて育った鳴門ワカメの新芽ですからおいしくないはずがありませんよね。

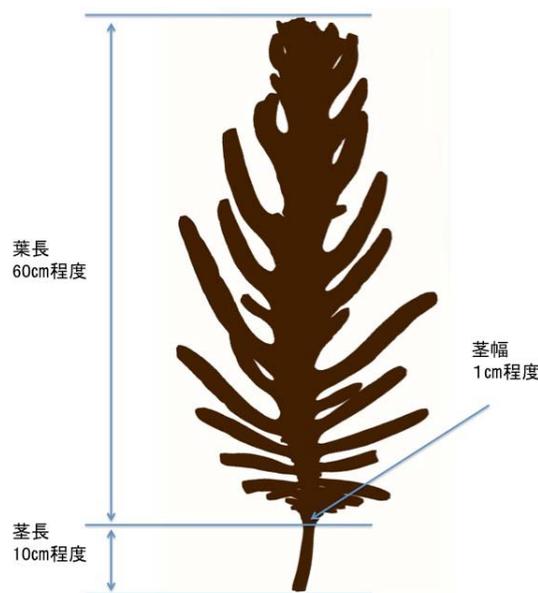


図1 芽生えわかめの規格

(大きさを60cm程度にそろえ、清浄な海水で丁寧に洗います。)

パートナー求む！漁師と行政の共同作業

水産研究所のあらゆる仕事に共通することですが、何かを始めるときには漁業者の皆さんの協力が不可欠です。ましてやまったく新しい発想のモノを商品化しようとしているわけですからなおさらです。漁師さんをはじめは半信半疑でしたが、幸いにも里浦漁協青年部の皆さんに協力していただけることになり研究がスタートしました。



写真 2 芽生えわかめの収穫
里浦漁協青年部の皆さんが一本ずつ丁寧に刈り取ります。

「芽生えわかめ」をつくる

先にも書きましたが「芽生えわかめ」は新芽わかめです。ワカメ養殖期間の初めにできるワカメです。ということは・・・限られた期間にしか食べられない旬の味ということです。なんとかワカメ養殖の期間中ずっと新芽が生えている状態にできないのでしょうか？答えは「できる！」です。

水産研究所ではワカメのメカブから放出された遊走子(胞子のようなもの)を培養し配偶体という状態で保存しています。そして保存してある配偶体を使えばいつでもワカメの苗をつくることができます。詳しい方法については水産研究所ホームページの「よくわかるワカメの種作りの方法」をご覧ください。

この方法に加え早生や晩生といった沖出し時期に適した種を使い分けることで(詳しくは水研だより第 56 号をご覧ください)シーズンを通じて「芽生えわかめ」の苗を作ることができるようになりました。研究の結果、うまくやれば 12 月下旬から 5 月までの間で 3~4 回「芽生えわかめ」を養殖できることがわかりました。

さらに養殖方法にも一工夫加えました。「芽生えわかめ」は普通の養殖ワカメよりも小さいのでどうしても収穫量が少なくなってしまう。わざわざ収穫量を少なくしようとする漁師さんはいません。どうにか収穫量を減らさない養殖方法はないものかと考えたのが図 2 の方法です。

通常ワカメ養殖の 4 倍の密度にワカメを植えてみました。「芽生えわかめ」の重量は普通の養殖ワカメの 4 分の 1 程度ですから、重量でいえば収穫量は減らないという計算になります。ただやはり手間は掛かりますし、今のところそれほど大量に売れる商品ではありませんので、通常のワ

カメ養殖イカダの隙間に小規模に「芽生えわかめ」を養殖するといったスタイルの方が現実的には取り組みやすいのではないかと考えています。

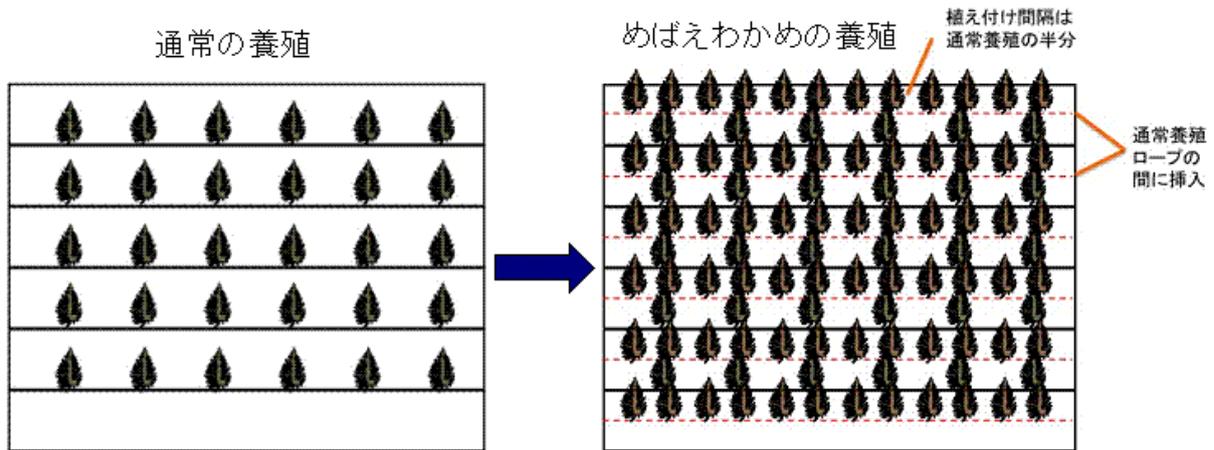


図2 「芽生えわかめ」養殖のイメージ図

通常養殖方法よりも密度を高くすることで新芽サイズのワカメを効率よく生産することができます

「芽生えわかめ」は本当にうまい！

ワカメは陸上の植物と違い、葉っぱの先ではなく根元から生長します。つまり葉っぱの付け根ほど若い細胞が多く、先にいくほど老化しているというわけです。「芽生えわかめ」は葉っぱの長さが60 cmほどの新芽わかめですので根元から先までほとんどが若い細胞でいっぱいです。そこで「芽生えわかめ」が本当に美味しいのかどうか県立工業技術センターに旨味成分を調べてもらいました。すると、図3に示したように普段口にする多くの湯通し塩蔵ワカメの水戻しに比べて、旨味成分であるアラニンやグルタミン酸などの遊離アミノ酸が多く残っているという結果がでました。科学的に見ても「芽生えわかめ」が本当にうまい！ということがわかりました。

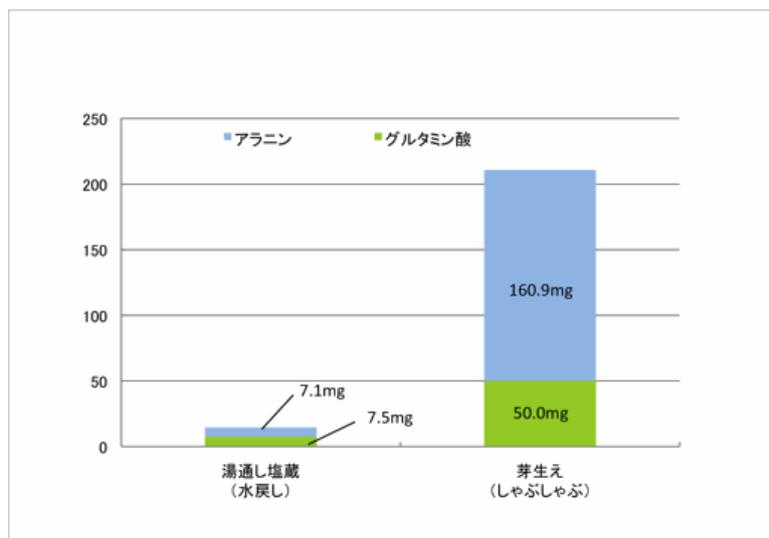


図3 遊離アミノ酸含有量の比較
(徳島県立工業技術センター調べ)

お客様の反応やいかに!?

「芽生えわかめ」を作る、「芽生えわかめ」は美味しいということが確認できましたので、次は売れるかどうか確かめてみようということになりました。

幸いにも大阪でのイベントに出展できる機会があり、「芽生えわかめ」の試作品を ABC ラジオスプリングフェスタ(平成 17 年 3 月 13 日, 万博記念公園)や食の博覧会(平成 17 年 4 月 30 日, インテックス大阪)で多くのお客さんに試食していただき、併せてアンケートにお答えいただきました。



写真 3 ABC ラジオスプリングフェスタ
(平成 17 年 3 月 13 日 万博記念公園)



写真 4 ABC 食の博覧会での試食
(平成 17 年 4 月 30 日 インテックス大阪)

会場では試食されたお客さんから「おいしい」と感想をいただき、アンケート結果でも図 4 のように 6 割以上の方に高い評価をしていただきました。

「芽生えわかめ」の特長は柔らかい葉と普段食べることの少ない茎をまるごと一緒に食べることができる新鮮な食感です。それと忘れてはならないもう一つの特長はさっと湯通ししたときに鮮やかに緑色に変わる瞬間です。私たち徳島県民にはごく当たり前のことなのですが、都会の消費者の方々にとっては衝撃の瞬間だったようで、試食用ワカメの湯通しを見て一様に驚かれ、感激しておられました。「目で見て楽しい！」という点でも「芽生えわかめ」は優れた商品性を持っていると確信できる出来事でした。

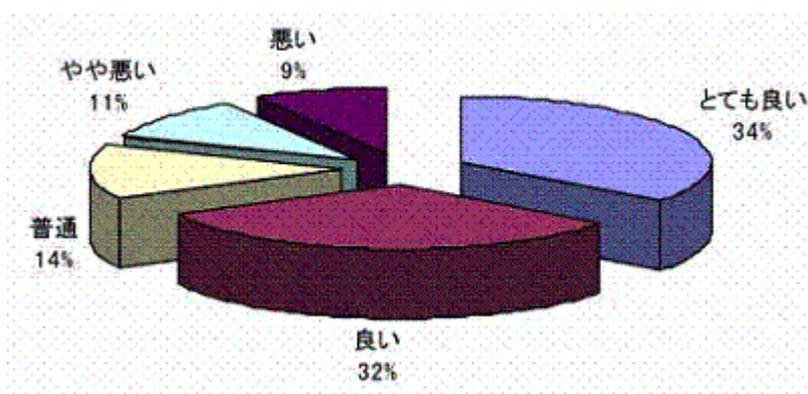
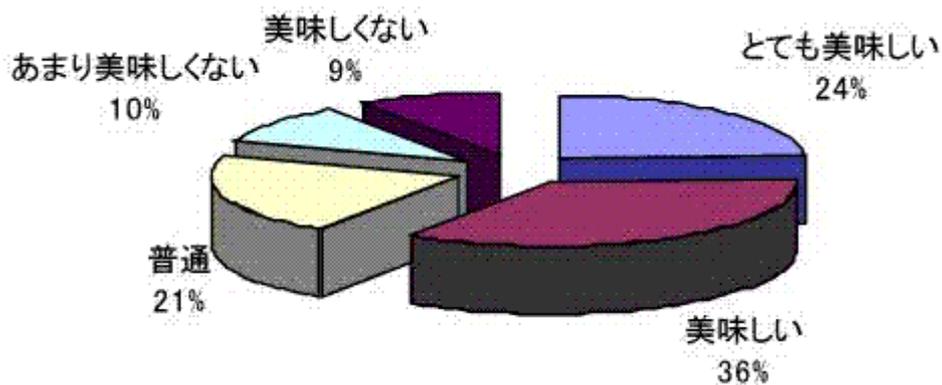


図4 アンケート結果

「美味しさ」「食感」ともに 60%以上の方から高い評価が得られました

いざっ！試験販売開始

アンケート調査で自信を深め、いよいよ販売してみようということになりました。「芽生えわかめ」20本入、一箱1,600円で試験販売開始です。とりあえずはじめてなのでインターネットを使った通信販売を中心に進めていくことになりました。

また、同時期に「芽生えわかめ」の取り組みが地元紙や全国紙、さらに地元ラジオなどで紹介され、北海道から九州まで各地から注文が寄せられました。「芽生えわかめ」をお買い上げいただいたお客様から地元新聞に寄せられた投稿記事では「今まで食べたワカメより1ランク上のおいしさでした」との感想をいただき心からうれしく思いました。



写真5 製品荷姿(600g入 要冷蔵)

一步前へ

「芽生えわかめ」の試験販売では販売期間中にもリピーターが現れるほどおいしさの点では満足いただけたと思います。さらに一步前へ進むために、今年度から里浦漁協では本格的に「芽生えわかめ」を生産するための設備を整えているところです。また、新たな販路の開拓にも取り組んでいます。他の漁協でも、新たに生産を検討しているところもあるようです。今後も水産研究所では種選びや養殖方法の改善等で協力を続けていきたいと考えています。

いよいよ今年もワカメシーズンが始まりました。鳴門から”芽生え”た「芽生えわかめ」、このような取り組みの輪がさらに広がっていき、鳴門わかめの新しいブランドとして定着することを心から願っています。