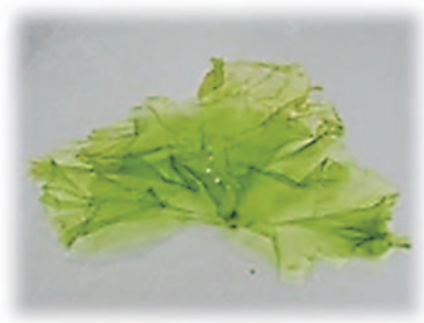


あおさ

アオサ藻綱ヒビミドロ目ヒトエグサ科ヒトエグサ属の海藻で、標準和名をヒトエグサと言います。本州の太平洋沿岸から九州、南西諸島に広く分布しています。

直径4～10cmの葉状の緑藻です。植物体が1層の細胞からなり、このため、一重草という和名がついています。うすく不規則な裂片があり、やわらかくてぬるぬるしており、とても舌ざわりがよいのが特徴です。主にのりの佃煮の原料とされる他に、みそ汁や吸い物の具、天ぷらとして食べられています。



「あおさ」はヒトエグサを方言で表した言葉で、一般的に「あおさのり」と呼ばれる他、北鹿児島地方では、「おさ」「銀あお」、南鹿児島地方では「このい」、沖縄では「アーサー」「あーさんくあ」と呼ばれています。

養殖が始まったのは、伊勢湾、三河湾の一部で、1930年頃からといわれています。

ヒビミドロ目ーヒトエグサ科ーヒトエグサ属ーヒトエグサ(地方名あおさ)
(細胞層が1層)

アオサ目ーアオサ科ーアオサ属ーアナアオサなど
(細胞層が2層)ーアオノリ属ースジアオノリ、ウスバアオノリなど

栄養

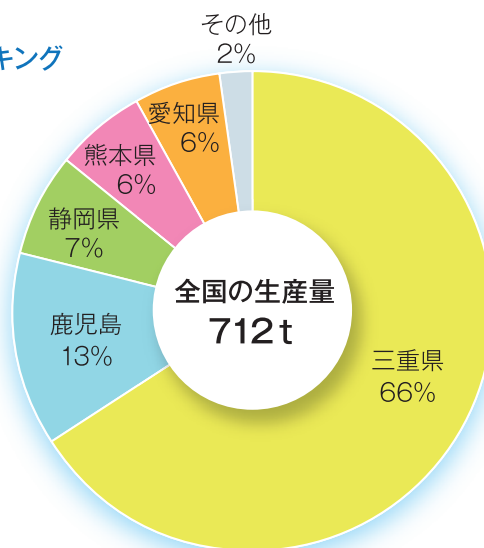
低カロリーな食品です。特にカルシウム、食物繊維が豊富です。
他にナトリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、銅といったミネラル、β-カロテン、ビタミンB₁、ビタミンB₂、葉酸、パントテン酸といったビタミンが多く含まれています。

生産量

あおさの全国生産量のうち、三重県は約66%を占めています。

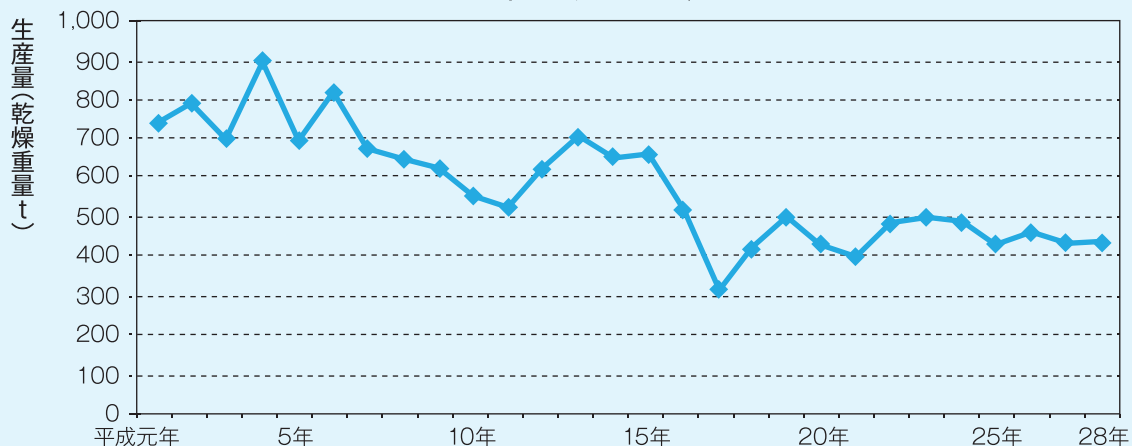
■平成27年度 全国のあおさ生産量ランキング

順位	都道府県	生産量(t)
1	三重県	471
2	鹿児島県	93
3	静岡県	50



※漁業・養殖業生産統計(農林水産省)より
掲載数値を基に換算した値

三重県のおおさ生産量

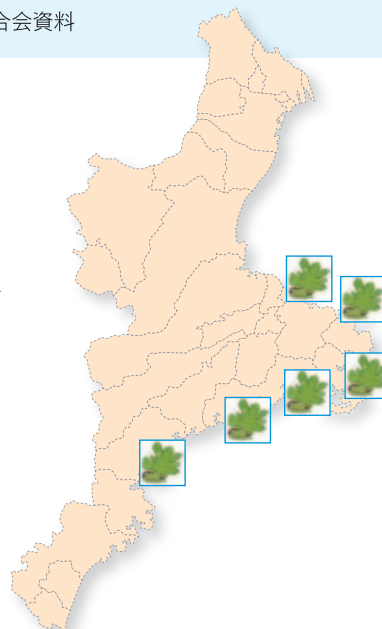


三重県漁業地区別統計表、三重県漁業協同組合連合会資料

産地

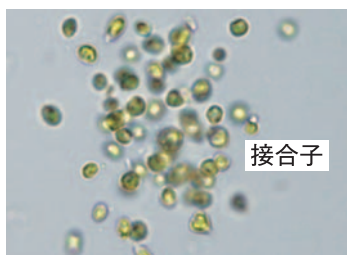
三重県では志摩市、松阪市、南伊勢町、紀北町、伊勢市などで養殖されています。

波の静かな湾内や河口付近が養殖に適していることから、三重県のリアス式海岸は、生育にとってもよい環境になっています。



生育・養殖・製造工程

生育

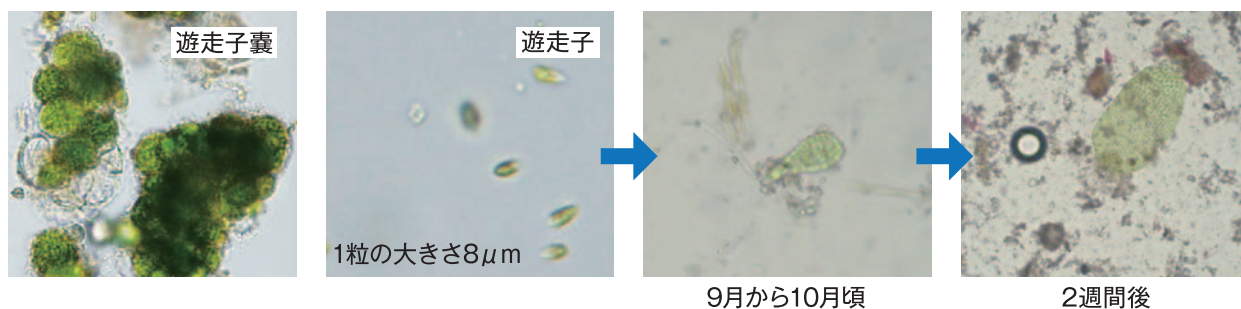


接合子



春、海水温が高くなると、葉っぱの形をしている状態（配偶体）の周辺部の細胞が成熟し配偶子を作ります（配偶体には雌雄がありそれぞれの雌雄の配偶子が作られます）。葉っぱが溶けるように枯れていくとき、細胞膜が壊れ雌雄の配偶子が泳ぎだします。雌雄の配偶子は、それぞれがペアになり接合し、海底の石や貝殻にくっつき小さな丸い接合子になります。接合子は夏の間にぐんぐん育ち、仲間の接合子とくっつきあい、ブドウのような形になっていきます。

海岸で緑色になっている石や貝殻は、たくさんの接合子がくっついたものです。



盆を過ぎて、海水温が下がり始めると、接合子^{ゆうそうし}は中に遊走子をたくさん作り、遊走子嚢（遊走子の袋を意味する）となります。

海水温の低下や光や潮の干満の刺激を受けて、遊走子嚢から遊走子が放出されます。

養 殖

初秋になるころ、のり網を重ねて張ります。遊走子^{ゆうそうし}はつくところを探して光に向かって泳ぎだし、ちょうどよい高さに張られたのり網にくっつきます。遊走子のくっついた網は種網と呼ばれます。



網張



芽が出たところ

その後、種網を波の静かな湾内の漁場に移動させて張り巡らし、芽を成長させます。
晩秋から冬にかけて種はぐんぐん育ち、1月頃には「青いじゅうたん」と呼ばれるあおさの成長した網が主に伊勢志摩の沿岸域で見られるようになります。



種網の漁場



養殖の漁場

収 穫
洗 浄

1月から4月にかけて収穫が行われます。船に網を引き揚げ、あおさを刈る機械で収穫します。その後、洗浄機にかけて、海水で汚れをきれいに落とします。



収穫



洗浄

脱 水
ほぐし

洗浄されたあおさを仕切りのある水槽にくぐらせます。このとき、小石や砂、貝などがとり除かれます。

きれいに洗浄されたあおさを脱水します。

次に真水（水道水）で再度洗浄し、ほぐし機にかけます。



脱水



ほぐし

乾 燥
箱詰め

乾燥させ、箱に入れて出荷します。



乾燥



入札の様子



【参考資料】 三重県水産研究所
農林水産省