



関あじ、関さばを育んだ豊後水道から生まれた海の幸

大分伝統の磯の風味、佐賀関くろめ醤油味付



佐賀関くろめ醤油味付

名称の由来 / 平成17年に、大分市と合併した旧佐賀関町が面する豊後水道で育つ海藻「くろめ」は、関あじ・関さばとならんで佐賀関を代表する海の幸であり、当地で昔から家庭料理として食されていた「くろめ醤油漬け」をもとに、原料産地名と料理方法を加えて名称とした。

製法の特徴 / 棒状に巻いた「くろめ」を千切りにしてさらに刻み、冷凍保存する。製品をつくるたびに自然解凍し、これに隣接する臼杵市産の醤油ほかの調味料を手作業で混ぜて味付けする。

原材料の特徴 / 大分県大分市佐賀関高島、関崎周辺の海域でとれた「くろめ」のみを使う。その特色は豊後水道の潮流の速さなどにより他地域でとれるもの比べて肉厚で味がしまり、粘りが強い。

品質と安全性 / 作業時は、帽子、作業着、手袋、マスクを着用する。製品に異物が混入していないか、金属探知器にかける。代表者が食品衛生監視員を務めており、器具などの洗浄・殺菌の徹底をはじめ、年4回の講習を受けている。

業界とりまとめ団体 / 佐賀関加工グループ (大分県大分市大字白木 3288)

本場の本物認定
ココが特徴



佐賀関加工グループ代表
都 紀三子氏

大分からJR豊本線で下りに乗り込むと、ほどなく窓の外にゆったり青い海が広がってくる。電車と車で小一時間ほどで、佐賀関半島の根元の小浜に寄り添うようにして建つ「佐賀関くろめ醤油味付」の加工場に到着した。潮風が心地よい。ここ旧佐賀関町は、四国の佐田岬がほんの14キロほどに迫る豊後水道に面した漁業盛んな町。佐賀関といえば、身が引き締まって格段にうまいとされる関あじ・関さばの町として全国的に名が通っている。

さて、その同じ海域で捕れる海藻でコンブの仲間が、「くろめ」である。「くろめ」は佐賀関地区での地方名で、「一般には「かじめ」と呼ぶ。本州の太平洋岸・日本海岸、九州北部に分布しているが、全分布地域で食されている海藻ではない。主に対馬や壱岐島、熊本県や石川県に限られた地域で食されて



「くろめ」は、コンブの仲間の海藻。水深2~10mの岩礁上に群生となって育つ。各種ミネラル、食物繊維が豊富、海藻ポリフェノールも多く抗酸化作用が高い。最大の特色である粘りはアルギン酸によるもの。

漁期限定でふるさとの海も守る逸品
漁期は1月中旬から3月中旬までの2カ月のみ。これは「くろめ」がアワビやサザエの餌になることから、海洋資源保護と海の生態を守るために規定されている。漁期には、やわらかな新芽がのびるため、えぐみが少なく、粘りも強く最もおいしくなる。ただし、



採取されてすぐ、浜で巻かれたもの。「くろめ巻き」と呼ばれる。

くろめは傷みが早いのが難点で、段取りのよい作業が求められる。早朝に採取された「くろめ」は浜で巻かれ、当日に加工グループが漁協経由で入手している。これを細かく刻んで冷凍することで、鮮度を保つたまま長期保存が可能となり、自然解凍することで「佐賀関くろめ醤油味付」は通年製造



佐賀関漁協からは約3キロ、臼杵湾に面した加工場で製造している。

することができ。昔ながらの製法と食文化を伝承するため、原料は佐賀関産の「くろめ」だけを使用し、防腐剤などの添加物は加えていない。

作り方は、棒状のくろめを千切りにして、さらに細く刻んだものに、醤油みりん・かつおぶし・ごまを加えてよく混ぜるだけ。つまり、刻みくろめに調味料だけを加えるだけの「生もの」であり、だからこそ「くろめ」そのものの味の良さが引き立ってくる。さらに、刻み加減によつて粘り方が異なり、また微妙な舌触りのちがいで、おおきく味わいが異なるという。百聞は一口にしかずと、小皿の「佐賀関くろめ醤油味付」を箸ですくいあげれば、いい感じに練られて光るような風情のくろめが糸を引き、磯の香りが鼻をくすぐる。口の中でも、ねっとりした潤いが楽しめ、ごま粒が明瞭なアクセントになっていた。



熱いごはん、とろりとかけると、箸がとまらないため「めし泥棒」と呼ばれる。また、味噌汁に入れたり酒の肴としても磯の風味と独特の粘りが楽しめる。

昔ながらの手作りで受け継ぐ佐賀関の磯料理
豊後水道沿岸の漁村では古くから「くろめ」採取の歴史があり、江戸時代にはてんぐさやひじきとともに凶作時の補い食となっていた。「くろめ醤油漬け」については、刻んだ「くろめ」に醤油などを加えて各家庭それぞれの味で食べていた同地域の定番料理であり、都さんも約60年前に宮崎県から嫁いできたときには「いつも食べていたたね」とのこと。昔ながらの製法を継承しつつ、地域外の人にも食べやすいように調味料の配合を調整し、保存料を使わない保存法を研究してできたのが「佐賀関くろめ醤油味付」である。

「佐賀関くろめ醤油味付」は歴史文化を受け継ぐ郷土料理であり、他の地域の方にも楽しんでほしいとの思いで、約30年前に商品化されて次第に認知度も高まり現在にいたっている。「今は、6人の手作りでやっています。後継者の問題や漁期や収穫量が限られているので、大量には作れませんが、この食文化を二生懸命守り、大分県の海の幸をたくさんの人に知っていただきたい」と、都さんはおらかな笑顔で締めくくった。

商品情報

「佐賀関くろめ醤油味付」、内容量は100g。佐賀関産の海藻「くろめ」を刻んで味付しただけの無添加「生もの」にもかかわらず、大分県水産試験場協力の保存技術により常温で3カ月の保存が可能。大分空港や大分市内にあるトキハ百貨店、大分県物産協会のホームページでも販売されているが、大量生産ができないため、数量限定品となっている。

関連団体

佐賀関加工グループ
大分県大分市大字白木 3288
☎097-575-3400

