



美しい自然が生んだ唯一無二のアーサ

宮古島乾燥アーサ

宮古ブルーとアーサグリーンが融合する養殖場

宮古島乾燥アーサ

名称の由来／宮古島の海岸などで自生する海藻の一種、ヒトエグサを宮古島では方言で「アーサ」と呼び、古くから島内の各家庭でアーサ汁や天ぶらなどに調理され親しまれている。

製法の特徴／海の浅瀬や岩場に養殖網を張り、潮の満ち引きで自然と種が付くのを待つ。その後採苗し、育苗を経て養殖網を沖に設置。アーサの長さ、色合いを見て収穫する。

原材料の特徴／他の海藻よりも高タンパク質で多くの食物繊維を含有し、ビタミンC、カルシウム、ミネラルも多く含有する。また鮮やかな緑色や良い香りも特徴。

品質と安全性／脱水機、洗浄機は使用日毎に洗浄し、メンテナンスも徹底。またすべての工程の作業時に手袋着用を義務付け、プラスチックトレイは使用毎にアルコール清掃を行う。

特記者／宮古島漁業協同組合 宮古島市平良字荷川取593-5



宮古島漁業協同組合
代表理事組合長
栗山 弘嗣 氏

食物繊維やミネラル分が豊富な、健康食品として人気が高い海藻類には様々な種類がある。その中のアオサ類は加工された青ノリはじめ風味づけの役割がメインになつてゐるイメージだが、これを「アーサ」と呼ぶ沖縄、中でも宮古島における存在感は殊更大きい。宮古島乾燥アーサは、厳密にはアオサ科に属さないヒトエグサと呼ばれる品種で、養殖の過程も他の地域にはない独特のものがある。



きれいな海から上がったアーサを、さらに磨くかのように洗浄中

アーサの養殖は全国的に行われており、葉が大きく、かつ緑色が深いために、成長剤などの薬品を使用するのが一般的だ。そんな中、宮古島乾燥アーサは成長剤を一切使うことなく良質なものに育つのだという。なぜこの地域だけそれが可能なのかと、琉球石灰岩の隆起によってできた宮古島には高い山がないことが所以だと考えられているようだ。山がないということは、イコール川もないということ。川によって海に流れ込む、海には本来ない有機物が一切流れこまない。そんな純粋な海だからこそ恵みであるのだ。

見た目の美しさだけでなく風味、食べ応えも魅力

アーサは通常、乾燥加工されたものを調理の際に水で戻す。その瞬間にあふれ出す爽やかな香り、

みずみずしさ、そして鮮やかなグリーンは、宮古ブルーと称される美しい海の奥で揺らめく鮮やかなグリーンそのもの。沖縄では古くから庶民に親しまれてきた食材で、食へ方も沖縄ならではのものが多いたい。沖縄そばや島豆腐が入ったアーサ汁などの汁物では、準主役具材として風味や食感の向上に貢献する。またジューシーと呼ばれる焼き込みご飯。沖縄ではお祝いの席などでのふるまわれる料理で、豚バラ肉から出るコクの深い出汁と爽やかな風味のアーサとのバランスは絶品だ。全体的に茶系の食材の中にグリーンが映えるあたりも、特別な

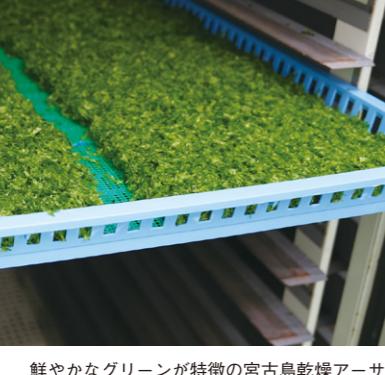
席での料理に相応しい。

一般的な料理では、サラダのトッピングに使うのがかなりおススメ。鮮やかなグリーンがより映え、アーサが一際存在感を發揮すると思えるからだ。野菜とは異なる健康成分を持つ海藻類を加えたサラダはワカメサラダなど既に定番がいくつか存在しているが、料理は見た目も重要なことを考えればアーサこそまさに最適。生臭さが全くない

アーサなら食べ応えもしっかりとある。同じく卵焼きに混ぜた際のイエロー&グリーン、冷や奴のトッピング

にも、風味の豊かさに加え見た目が美しく、それだけで食卓がより明るく、鮮やかになりそうだ。

JASの認定を受けた国内唯一のオーガニックアーサ



鮮やかなグリーンが特徴の宮古島乾燥アーサ

宮古島の自然が育んだ国内唯一のオーガニックアーサ

もうひとつ特筆すべきが、成長剤など薬品類を使用しない宮古島乾燥アーサが国内で唯一、農林水産省が定めるJAS認定を受けた「オーガニックアーサ」である。ヒトエグサは他の海藻よりも高タンパク質で、食物繊維もビタミンCも、カルシウムもミネラルも豊富なのが特徴。加えて有機生産されているとなれば、その価値は計り知れないものがある。オーガニックの意識が特に高いアメリカやヨーロッパでも存在になっているのだという。欧米の食ブームが数年後に日本に伝わるというのは、過去に何度もあった流れだ。今はまだ知る人ぞ知るといった存在だが、数年後に大ブームとなりえる要素を兼ね備えていることも事実である。



宮古島の自然が育んだ国内唯一のオーガニックアーサ



脱水、洗浄後、乾燥機にかけられ乾燥アーサが完成



加工所での異物除去作業はすべて手作業で丁寧に行われる



商品情報
海のあおさ（乾燥アーサ）20g オープン価格

関連団体
宮古島漁業協同組合
沖縄県宮古島市平良字荷川取 593-5
☎ 0980-72-2029



食卓を鮮やかに彩るアーサグリーン

乾燥加工されたものを水で戻した、その瞬間にあふれ出す爽やかな香り、みずみずしさ、そして鮮やかなグリーンは宮古島乾燥アーサならでは。沖縄そばや天ぶら、アーサ汁、ジューシーなどのボピュラーな料理に加え、サラダや冷や奴のトッピングもかなりおススメ。よりヘルシーになるだけではなく、鮮やかなグリーンが映え食卓を鮮やかに彩ってくれる。