0)

# 自然が生んだ唯 の奥に揺らめ

鮮やかなグリーンが特徴の宮古島乾燥アーサ

國 衛 國 图 图 版 题 图 图 对 图 图 图 图 图 图 图 E E E E E

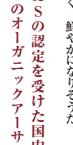
だ。全体的に茶系の具材の中にグ 肉から出るコクの深い出汁と爽やか どでふるまわれる料理で、豚バラ 込みご飯。沖縄ではお祝いの席な サ汁などの汁物では、準主役具材 食べ方も沖縄ならではのものが多 美しい海の奥で揺らめく鮮やかな な風味のアーサとのバランスは絶品 る。またジューシーと呼ばれる炊き として風味や食感の向上に貢献す ら庶民に親しまれてきた食材で、 沖縄そばや島豆腐が入ったア シは、 **ンそのもの。沖縄では古くか** 宮古ブルーと称される

特別な らだ。 る。 グに使うのがかなりおススメ。 こともなく、 一般的な料理では、サラダ ーンがより映え、ア

ゆえ野菜のフレッシュさを邪魔する がまさに最適。生臭さが全くない だということを考えればアーサこそ 持つ海藻類を加えたサラダはワカメ しているが、料理は見た目も重要 一際存在感を発揮すると思えるか うダなど既に定番がいくつか存在 同じく卵焼きに混ぜた際のイ サなら食べ応えもしつかりとあ 野菜とは異なる健康成分を ーン、冷や奴のトッピン 葉が厚い宮古島乾燥

が美しく、それだけで食卓がより ンも、風味の豊かさに加え見た目 グに使用した際のホワイ 鮮やかになりそうだ。

みずみずしさ、そして鮮やかなグ



もうひとつ特筆すべきが、成長剤

が定めるJ^ 昨今、 特徴。 なりえる要素を兼ね備えているこ た存在だが、数年後に一大ブ れだ。今はまだ知る人ぞ知るといっ というのは、過去に何度もあった流 存在になっているのだという。 が特に高いアメリカやヨーロッパでも いものがある。 となれば、その価値は計り知れな カルシウムもミネラルも豊富なのが 質で、食物繊維もビタミンCも、 エグサは他の海藻よりも高タンパク ガニックアーサーであることだ。 燥アーサが国内で唯一、農林水産省 など薬品類を使用しない宮古島乾 宮古島乾燥ア 加えて有機生産されている ムが数年後に日本に伝わる AS認定を受けた。オー オーガニックの意識 ーサは注目の 欧米 ヒト

ンが映えるあたり

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

宮古島漁業協同組合

代表理事組合長

栗山 弘嗣氏

め風味づけの役割がメインになって アオサ類は加工された青ノリはじ には様々な種類がある。その中の 健康食品として人気が高い海藻類 属さないヒトエグサと呼ばれる品種 る存在感は殊更大きい。 と呼ぶ沖縄、 いるイメージだが、これを゙ア い独特のものがある。 養殖の過程も他の地域にはな ・サは、 厳密にはアオサ科に 中でも宮古島におけ 宮古島乾

のだという。なぜこの地域だけそ

用することなく良質なものに育つ 古島乾燥アーサは成長剤を一切使 用するのが一般的だ。そんな中、

れが可能なのかというと、

琉球石

食物繊維やミネラル分が豊富な、

ており、

葉が大きく、

かつ緑色が

アオサの養殖は全国的に行わ

のために、成長剤などの薬品を使

宮

深いものが良質だとされている。そ

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ぷらなど

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

原材料の特徴/他の海藻よりも高タンパク質でより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

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

特認者/宮古島漁業協同組合 宮古島市平良字荷川取593-5

に調理され親しまれている。

合いを見て収穫する。

にアルコール清掃を行う。

の恵みであるのだ。 ない。そんな純粋な海だからこそ 食べ応えも魅力 の美しさだけでなく

には本来ない有機物が一切流れこま こと。川によって海に流れ込む、 は高い山がないことが所以だと考 灰岩の隆起によってできた宮古島に

うことは、イコー えられているようだ。

ル川もないという

海

山がないとい

## 見た目 風味、

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

### 加工所での異物除 去作業はすべて手 作業で丁寧に行わ



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

### 商品情報

海のあおさ(乾燥アーサ)20g オープン価格



宮古島漁業協同組合 沖縄県宮古島市平良字荷川取 593-5 **2** 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 ばや天ぷら、アーサ汁、ジューシーなどのポ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。