



沖縄県

宮古島

宮古ブルーの奥に揺らめくグリーン
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

本場の本物認定
ココが特徴

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。

特認者／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。その中のアー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っているイメージだが、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、さらに磨かのように洗浄中

アオサの養殖は全国的に行われており、葉が大きく、かつ緑色が深いものが良質だとされている。そのため、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用する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かというと、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、

グに使用した際のホワイト&グリーンも、風味の豊かさに加え見た目目が美しく、それだけで食卓がより明るく、鮮やかにさうだ。

JASの認定を受けた国内唯一のオーガニックアーサ

もうひとつ特筆すべきは、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」であることだ。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、昨今、宮古島乾燥アーサは注目の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。



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



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
海のおおさ(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

