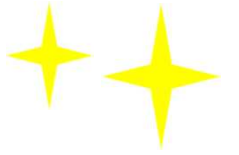


涉水産の「とろとろわかめ」ができるまで



# 涉水産のわかめは、世界にたったひとつのわかめ



しゅびょう

種苗

わかめに種があるって知っていますか？  
涉水産では、種からわかめをつくっています。

5月ころから種を育てます。  
水温や室温、光の管理がとても難しく  
簡単に育てることはできません。  
わかめの種のことを種苗と言います。

種苗は、はじめは目には見えませんが、2カ月ほどたつと顕微鏡で見ることが出来ます。

そしてそこからまた2~3カ月ほどたつと、左の写真のように目で見てもわかるくらいになります。

ですが、とてもデリケートな種苗は雨にあたると落ちてしまったり  
ちょっとした油断で大きなわかめに育たなくなってしまうのです。

種苗は、タコ糸のような糸にくっついて育ちます。10月になり水温が下がったところに、太いロープに種苗がついた糸を巻きつけて海に出します。

それから寒い冬を海の中で過ごし、太陽がだんだん出てくる3月ころには大きく成長します。男鹿半島では3月中旬ころから刈り取ります。

種苗は、秋田県水産振興センターや他の件でも作っていますので、それを買って巻き付けることもできますが  
涉水産では、種苗から大事に育てた世界にたったひとつしかないオリジナルわかめで「とろとろわかめ」をつくります。

# 海から30歩の工場

涉水産は鵜ノ崎海岸の目の前にあり、海から30歩で工場につきます。  
朝、刈り取った新鮮なわかめをすぐに目の前の工場へ運び製造できるのも、おいしさの秘訣です。



↑  
葉

↑  
くき

めかぶ

工場へ運んだわかめは「めかぶ」「くき」「葉」に選別します。  
「めかぶ」や「くき」は違う商品に使い  
「とろとろわかめ」には「葉」の部分だけを使います。

# 手作りのおいしさ

選別された葉は、ゴミや砂、エビなどがついていないように洗浄機で3回洗います。その後、塩でもんでから更に手作業で綺麗に洗い、決められた温度のお湯にくぐらせ緑色にします。ここまでの工程で、とろとろになったわかめを包丁でたたき、食べやすい大きさにカットします。

出来上がった「とろとろわかめ」は、袋詰め専用の部屋でお店用の小さなサイズや、学校給食で使用するような大きなサイズの袋に入れマイナス25℃の冷凍庫で保管されます。



工場の中は、菌が繁殖しないように清潔にします。



寒い冷凍庫の中での作業もあります。

涉水産の「とろとろわかめ」は、種から大事に大事に育て大きくなったら新鮮なうちに手作りで作ります。とても時間がかかり大変な作業ですが、皆さんに「美味しい」と言ってもらえることが、私たちの頑張りにつながります。

「とろとろわかめ」は、秋田県男鹿半島だけでしか作られていない昔から伝わる味です。秋田県から日本中に、世界中に「とろとろわかめ」のおいしさを広めていきたいですね。