

トサカノリ

主な漁法 : 採介藻

主な水揚地 : 県北～県南

宮崎んレシピ : 海藻サラダ、刺身のつま等

主な漁期 : 冬～春

宮崎ん呼び方 : とさか



紅藻類ミリン科トサカノリ属の海藻。鮮やかな紅色、または桃紅色で深所のもの程赤身が強い。柔らかい膜質の海藻で鶏のとさかに似ていることからこの名が付いたとされる。潮下帯から水深20mくらいにまでの岩礁上に生育している。刺身のつまや海藻サラダの材料として需要は高く、最も高価な海藻の一つ。煮溶かして固めた寒天様の食材にすることもある。