

# ワカメ

主な漁法 : 採介藻

主な漁期 : 冬～春

主な水揚げ地 : 県北

宮崎ん呼び方 : わかめ

宮崎んレシピ : 味噌汁の具、海藻サラダ等



褐藻類チガイソ科ワカメ属の海藻。生体は褐色で、採集後湯通しすることで緑色になる。内湾から外洋に面した海岸の低潮線から水深十数mの岩礁に生育する。宮崎県沿岸では陸水の影響を受ける場所に多い様である。冬から春にかけて急速に生長し、1m以上に達するものもある。春には藻体の基部に成実葉(めかぶ)を形成する。三陸や鳴門地方では養殖が盛んだが、宮崎県沿岸では海域からの採集のみである。かつて10t以上の水揚げがあったこともあるが、近年は1t前後で推移している。