

フクロフノリ

主な漁法 : 採介藻

主な水揚地 : 県北

宮崎んレシピ : 酢の物・味噌汁の具等

主な漁期 : 冬～春

宮崎ん呼び方 : ふのり

写真は近日中に掲載予定！

紅藻類フノリ科フノリ属の海藻。暗紅色、褐紅色で粘質で体の大部分は中空の柔らかい海藻。形態の変異が多い。外洋に面した波の荒い、岩礁の潮間帯上部にしばしば密な群落をつくる。糊料や漆喰に混ぜて利用されることもある。酢の物や味噌汁の具、海藻サラダの素材の他、麺類に混ぜられることもある。