

テングサ (マクサ)

主な漁法 : 採介藻

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : ところてん

主な漁期 : 春～夏

宮崎ん呼び方 : てんぐさ



紅藻類テングサ科の海藻でところてんの原料になる。波当たりの強くない、浅い岩礁域に生育し、生体は赤紫色をしている。採集後水にさらし、天日乾燥させることを4、5回繰り返し、退色して白色になったものを乾燥させ、ところてんの原料とする。宮崎県沿岸では、かつて100t以上の水揚げがあったが、近年は1t前後で推移している。