

ヒジキ

主な漁法 : 採介藻

主な水揚地 : 県下全域

宮崎んレシピ : 煮物、海藻サラダ等

主な漁期 : 春

宮崎ん呼び方 : ひじき



褐藻類ホンダワラ科ヒジキ属の海藻。波当たりの比較的強い岩礁の低潮線付近に繁茂する。春の大潮の干潮時に、1m程に生長した藻体を採集することが多いが、早春のまだ若い藻体を採集することもあり、「めひじき」と称する。ヒジキの葉や気胞(浮き袋の様な部分)を製品にしたものを「めひじき」と称することもある。この場合、主枝(茎の様な部分)を製品にしたものを「長ひじき」と称する。宮崎県沿岸では数t前後が漁獲されている。