

アカモクは季節限定

アカモクは成熟が進むと、独特のとろみが出るようになります。京都府ではとろみが出る2～3月のごく短い期間にのみ収穫される、季節限定品です！！

現在京都府では、未加工のアカモク原藻や、下処理済みでそのまますぐに料理にご利用いただける湯がき品、佃煮、コロッケなども販売されています。



◀ 湯通し刻みアカモク

▼ アカモクの佃煮



私たちが作っています！

宮津市養老地区の
漁業関係者

アカモク養殖と収穫

丹後の新食感！
おいしいアカモクを
ぜひご賞味ください。



アカモクを使った 商品開発

全て手作り！
安心して召し上がって
いただけます。



京都府では、アカモクを、
丹後の新たな特産品とするため、
安定的な生産を目指して、
宮津市養老地区の漁業者と共に、
アカモクの養殖に取り組んでいます。

生長した養殖アカモク

お問い合わせ

リーフレットに関すること

京都府水産事務所（海のにぎわい企画課）

Tel: 0772-25-3079

（平日 8時30分～17時15分）

E-mail: suisanjimusho@pref.kyoto.lg.jp

販売・購入に関すること

京都府漁業協同組合（直販課）

Tel: 0773-77-2206

（平日 9時～17時）

E-mail: kt-chokuhan@ktgyokyo.jf-net.ne.jp

海藻

あか もく

丹後の新食感！



とろとろ！
ジューシー！
ジューシー！

アカモクってどんな海藻？

アカモクはヒジキの仲間で、わずか1年で10m近くまで生長します。東北地方では昔から食べられてきましたが、京都府で利用されるようになったのは10年ほど前からです。**シャキシャキとした食感とねばり、クセのない食べやすい味**が特徴です。

京都府産の養殖アカモクは、ブルーシーフードに選定されている環境にやさしい食材です。



▲ 天然域で生えるアカモク



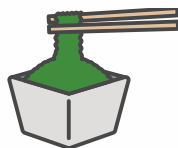
ブルーシーフードの
詳しい情報はこちら



▲ 湯がきアカモクのねばり

アカモクの成分

- カロテノイドとして、黄橙色の**フコキサンチン**が含まれています。
- ミネラル成分のうち、**カリウム**や**カルシウム**、**マグネシウム**等は同じ褐藻類のワカメやモズクより多く含まれています。
- ねばりの主成分は、**アルギン酸**や**フコイダン**等の水溶性食物繊維です。



アカモクを使ったレシピ

アカモクの和え物



アカモクの基本の食べ方。醤油やポン酢、シソドレッシング、めんつゆなどお好みの調味料で味付けしてお召し上がりください。

アカモクキムチ



刻んだアカモクと市販のキムチの素を混ぜ合わせてください。
ごはんのおともにピッタリ！

アカモク入り味噌汁



アカモクサラダ



刻んだアカモクを味噌汁やうどん、サラダに。使用するアカモクは、細かく刻んでよく叩いたものと、少し大きめに刻んだものを混ぜると、とろみとシャキシャキとした食感をより楽しめます。



買いたい・おいしい食べ方

アカモクの入手や未加工の原藻の処理については、京都府水産事務所ホームページ「買いたい・おいしい食べ方」より、**アカモクの下処理方法／アカモクと加工品の紹介**をご覧ください。

京都府ホームページ
買いたい・おいしい食べ方
へはこちらから



<http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400028.html>