

アラメ

こだわりコメント

- ・アラメはこんぶやわかめと同じ仲間の海藻。用途が広く、食材としてのバリエーションが豊かです。
- ・全国各地で愛好されていますが、良質な原料の入手が難しくなっています。伊座利では、藻場管理を徹底しているため、希少価値の高い純天然アラメを安定供給することが出来ます。
- ・とろろアラメ、素干しアラメ、細切りアラメなどの製品があり、みそ汁、海藻サラダ、煮付け、佃煮などにご利用いただけます。
- ・常温での長期保存が可能で、家庭用としてはもちろん、加工用商材としてもお使いいただけます。

出荷時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

とろろアラメ

素干しアラメ

細切りアラメ

「あらめちゃん」の紹介



細切りアラメ「アラメちゃん」の加工風景をご紹介します。

アラメの原藻の中から、良い葉だけを選別して加工します。この高品質でリフレッシュな葉を使って、アラメ製品は作られます。

葉を天日乾燥させたもので、「素干しアラメ」と呼ばれます。若い葉は、「とろろアラメ」、充実した葉は「素干しアラメ」という商品になります。

真水で洗い、スライサーで細切りした後、あく抜きと乾燥の工程を経て、「細切りアラメ」は完成します。

細切りアラメを袋詰めにした「あらめちゃん」の完成です。業務用に大袋もご用意しています。

販売方針

伊座利では特産品アラメの知名度の向上を目指し、地域が一体となって販売に取り組んでいます。

安全・安心な純天然素材なので、子供やお年寄りまで幅広い年代の方々に、自信を持っておすすめします。

地産地消を促進するとともに、県外へも販路を拡大したいと考えています。

アオリイカ

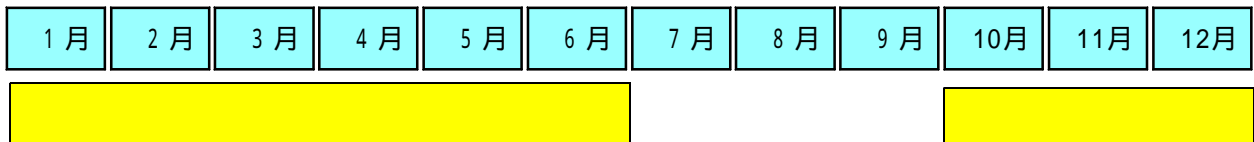
漁獲地域

宍喰～伊座利にかけての海部郡一円。特に日和佐，牟岐地区での漁獲が多い。

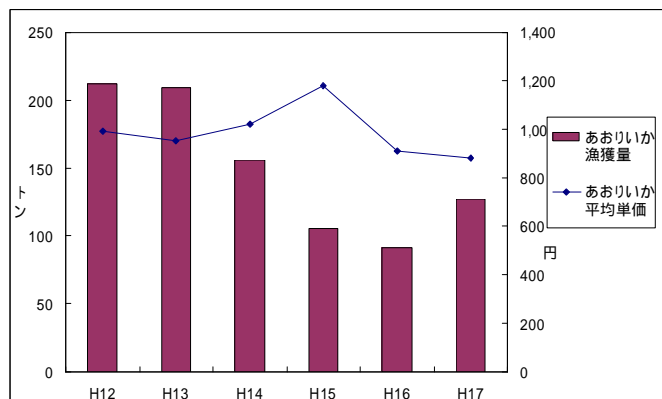
こだわりコメント

海部を代表する水産物であるアオリイカは、イカの女王といわれ非常に美味で近年特に人気があります。海部沿岸では主に10月から翌6月にかけて漁獲されます。漁獲方法は小型定置網や一本釣りで、盛漁期である11月から翌2月にかけては多くの漁業者がアオリイカを狙って操業します。水揚げされたアオリイカは丁寧に扱われ、出荷直前に絞められ主に徳島や京阪神，関東に出荷されています。

漁獲時期



年間漁獲量及び平均単価(kg / 円)



主な漁獲方法

小型定置網
一本釣り

年間漁獲量

127t(平成17年度)

徳島農林水産統計年報

販売の課題

現在はほとんどが鮮魚出荷されていますが、活魚出荷や加工用商材等、付加価値のある販売形態の模索も考えられます。

トコブシ

漁獲地域

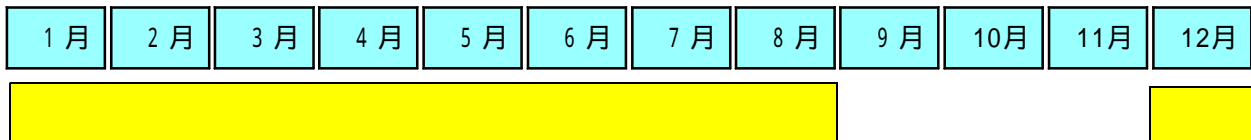
宍喰～伊座利にかけての海部郡一円。特に浅川、牟岐地区での漁獲が多い。

こだわりコメント

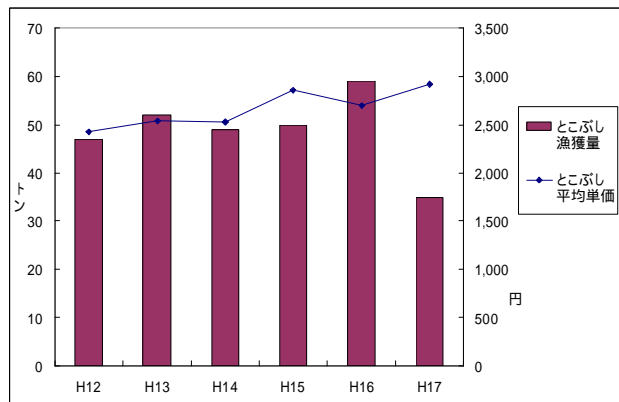
海部を代表する水産物であるトコブシは、地元では「流れ子」と呼ばれ、海部郡一円で漁獲されますが、浅川や牟岐地区で多く漁獲され、特に牟岐大島周辺で漁獲されたトコブシは殻の色が美しく赤みを帯びる特徴があります。

漁期は12月から8月ですが、特に梅雨明け頃が最も肉厚で美味しいと、漁業者の方は言います。漁獲方法は素潜り漁で石をひっくり返して漁獲します。漁獲されたトコブシは主に京阪神地域に出荷されています。

漁獲時期



年間漁獲量及び平均単価(kg / 円)



主な漁獲方法

素潜り漁

年間漁獲量

35t(平成17年度)

徳島農林水産統計年報

販売の課題

現在はすべて鮮魚出荷で、一部が海部特産の缶詰等に利用されています。今後はおせちや弁当、産直市での特産品などの加工用商材等、付加価値のある販売形態の模索も考えられます。

ヒジキ

漁獲地域

宍喰～伊座利にかけての海部郡一円。特に浅川、牟岐地区での漁獲が多い。

こだわりコメント

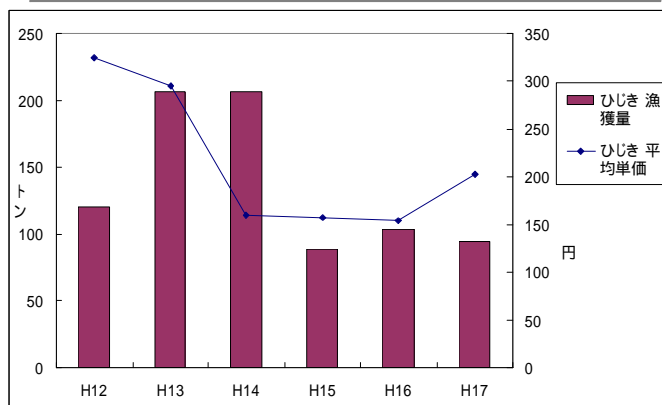
ヒジキは県下一円で漁獲されますが、海部地区での漁獲量が約80%をしめ、海部の特産品のひとつとなっています。ひじきは潮干帯の浅場に生え、主に5月頃素手で採集されます。採集されたヒジキは鉄釜で蒸され、天日乾燥を行い製品化されます。海部のヒジキは太く、ボリュームがあり、栄養価も満点です。保存もきくため、一年中煮物や混ぜご飯、お寿司の具材やかき揚げの材料などに重宝されています。

漁獲時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



年間漁獲量及び平均単価(kg / 円)



主な漁獲方法

徒手採捕

年間漁獲量

94t(平成17年度,湿重量)

徳島農林水産統計年報

販売の課題

ヒジキは生のままではアクが強いため、鉄釜で蒸してアクを抜き、天日で十分に乾燥させ、出荷されています。海部の特産品として認知されていますが、漁協・個人出荷等販売形態がさまざま、出荷先も県内のほか関東にも出荷されています。さらなる認知度向上に向けては、まだまだ検討の余地がありそうです。

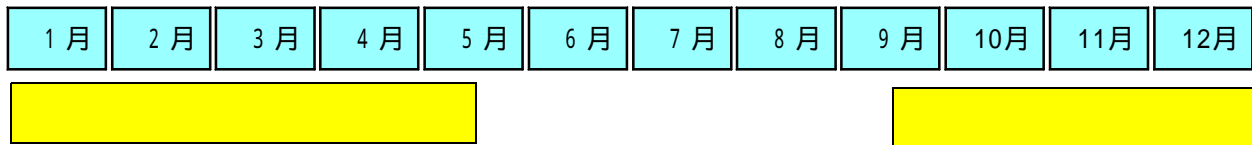
イセエビ

漁獲地域
宍喰～伊座利にかけての海部郡一円。

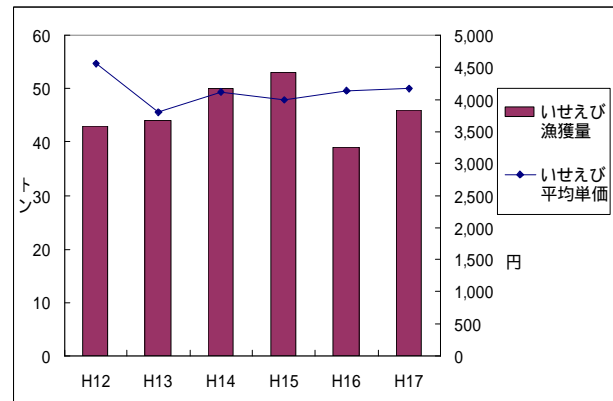
こだわりコメント

海部を代表する水産物であるイセエビは、小網と呼ばれる刺網を用い、海部郡一円で漁獲されます。漁期は9月から翌5月ですが、暗いときに活発に活動するため、新月まわりに漁が行われます。解禁時には多くの漁業者が操業し、9～10月は年間漁獲量のかなりの量を漁獲します。漁獲されたイセエビは生きたまま、主に京阪神へ出荷されています。由岐地区では毎年伊勢えび祭りが開催され、多くの人でにぎわっています。

漁獲時期



年間漁獲量及び平均単価(kg / 円)



主な漁獲方法

刺し網業

年間漁獲量

46t(平成17年度)

徳島農林水産統計年報

販売の課題

すべて活けたまま出荷され、漁協に水揚げされたあと、そのまま消費地へ出荷されるもの、漁協で一時畜養し出荷されるものと、仲買に出荷後、各地に出荷されるものがあります。出荷先は主に京阪神となっていますが、一部取り組まれている宅配便や漁業体験を通じたの販売等、知名度向上に向け、検討の余地はありそうです。

アワビ類

漁獲地域

宍喰～伊座利にかけての海部郡一円。特に由岐や牟岐地区での漁獲が多い。

こだわりコメント

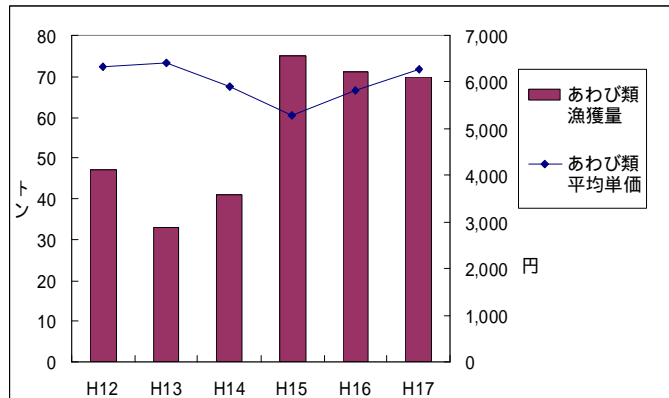
海部を代表する水産物であるアワビは、クロヤオンと呼ばれるクロアワビ、アカヤメンと呼ばれるメガアワビやマダカヤメダカと呼ばれるマダカアワビの3種類が含まれています。このうちクロアワビとメガアワビでそのほとんどが占められています。由岐や牟岐地区で多く漁獲され、特に阿部で漁獲されたクロアワビは高値で取引されています。また、牟岐地区では毎年5月にあわび祭りが開催され、多くの人でにぎわっています。

漁獲時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----



年間漁獲量及び平均単価(kg/円)



主な漁獲方法

素潜り漁
いさり漁

年間漁獲量

70t(平成17年度)

徳島農林水産統計年報

販売の課題

全て活けで種類別に出荷されています。近年大きなものが干しアワビ用等高値で取引される事例もあり、産地ではほとんど取り組まれていないサイズ別出荷等、付加価値のある販売形態の模索が考えられます。

その他水産物

その他海部地域を代表する主な水産物の出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マグロ類	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
カツオ				■	■	■	■			■	■	
イワシ類	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ブリ類	■	■	■	■					■	■	■	■
タチウオ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ハモ			■	■	■	■	■	■	■	■		
ウツボ	■	■	■								■	■
アマダイ類	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
イサキ					■	■	■	■	■			
ウニ類	■	■	■	■			■	■	■			■
テングサ					■	■	■					
モズク			■	■	■							