海藻

鳥羽の沖の水域には、食用海藻が豊富に生育しています。太平洋の暖流である日本海流と養分の豊富な伊勢湾の潮流に育まれ、この海域は、伝統的に海女によって収穫されるこれらの海中植物が育つのに理想的な環境です。鳥羽は、ワカメ、アラメ、ヒジキ、アオサ、ケノリ、クロノリ、テングサの品質の高さで特によく知られています。どれも、寿司のつま、サラダ、スープなどの料理によく使われます。これらの栄養豊富な海藻は、日本料理に不可欠な材料であり、神道の儀式での重要な供物でもあります。