

塩ワカメ

塩ワカメは、和具集落の海岸線沿いで、2 月から 5 月にかけて作られる島の珍味です。丹精込めて養殖したワカメを収穫し、大きな釜で茹で、塩で味付けします。この時期、答志島ではこの人気食材を約 200 トン生産し、あたり一面に海藻が煮える匂いが広がります。答志島の穏やかな近海で養殖されたワカメは、他の地域で育つ天然のワカメより柔らかいと考えられています。