

ワカメ

昆布の 1 種であるワカメは、古くから日本料理における重要な食材でした。鳴門で収穫されたワカメは、風味の良さとしっかりした歯ごたえで有名です。ワカメはこの場所で自生していますが、鳴門ワカメの大部分は養殖されたもので、実際にこの地域の主要な収入源のひとつとなっています。年間約 6,000 トンもの収穫量を誇る、この地域のワカメ産業は、西日本最大で、全国でも第 3 位です。

この地域のワカメが卓越しているのは、一部は鳴門の渦のおかげでもあります。この強力な潮流が、ワカメが海中で育つ際に常に揺らしているからです。1 年の生産過程は、春に陸の上で行う種植えから始まります。苗は夏の間、大きな水槽で管理されます。秋に芽を出した後、海に移され、丁寧に栽培されます。渦の近くで栽培されたワカメは、次の春にワカメの収穫を行う準備が整った頃には、特に美味しいものとなります。ワカメは、味噌汁やサラダに入れて、また白米と混ぜた簡単な料理であるワカメご飯としてよく使われます。