

アカモク丼

由良町でポピュラーな地元丼ぶり料理である「アカモク丼」には、醤油で味付けされた食用の海藻の上に卵やその他具材がのせられている。料理名の由来は、その主な具材である、「アカモク（学名：*Sargassum horneri*）」として知られる褐藻類で、この種は、他の海藻と比べて栄養価が優れていることで高く評価されている。特に、がん闘病中の利用から美肌作用に至るまで健康効果があると言われる多糖類である、フコイダンが高濃度に含有されている。

「アカモク丼」は、白崎海洋公園の案内所に併設されたレストランなど、由良町近辺の宿泊施設やレストランで提供されている。それぞれ独自の「アカモク丼」を提供しているが、主な具材はご飯と地元で収穫された「アカモク」となっている。中には、シラス、大葉、梅干し、アボカドなどのトッピングがのっているものもある。その他、（アカモクに似た）粘り気のある食感を持つ、とろろ、納豆、またはオクラがのっているものもある。