

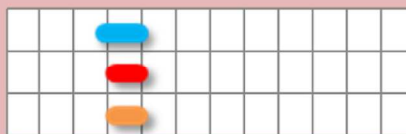
岸辺の邪魔物の特産品へ

アカモク

(地方名 モク、モバ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



酒津漁港では未利用資源を新たな特産品として商品化を目指している。突起状のものが生殖器床（雄）。



肉質・味

生殖器床に特有の粘り成分「フコイダン」が多く含まれ、磯の香りがする。また、ポリフェノールや各種ミネラルが豊富に含まれる健康食品。コリコリとした食感。



調理方法

湯通しして細かく刻み、だし醤油をかけて食べる。また、藻体の先端部の柔らかい部分を湯通しし、味噌汁の具材や酢の物にして食べる。調理のコツは、生殖器床が伸びたものを選び、ゆでる時は少量ずつゆでる。

名前の由来

アカモク：枯れる前に赤茶けて、海面が一時赤褐色にみえることから。

棲息場

沿岸域の波のやや穏やかな転石帯、岩盤域

大きさ(流通サイズ)

大きいものは、全長5m以上にも成長する。

水揚量(H21年)

約1トン

栽培・資源管理取組

成熟時に、上から約1/3だけ刈取る計画的な採取が行われている。

産地

酒津漁港。



アカモク新商品「がいねばるがな」(平井鳥取県知事)



知っ得

- 大型の一年生海藻で、生命力が強く秋以降急速に成長し、わずか1年で全長5m以上にもなる。
- 春に成熟のピークを迎え、卵や精子を放出した個体はその後流れ藻となる。
- 夏には新しい発芽体が形成される。
- 鳥取県沿岸に広く生育するが一部の地域を除き食文化はなかった。近年食用として注目されている。
- 県内加工会社によるフコイダン抽出研究も進められている注目の海藻。