

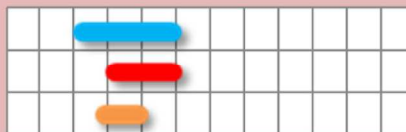
隠れた珍味。一度はまると癖になる。

クロモ

(地方名:ボース(バース)ゴロシ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



名前の由来

ボースゴロシ：ミネラルなどの栄養分が豊富で、長生きの人が増えてお葬式が減ることから、坊主殺しと言われていた。昔、赤碕地区の坊さんが食べ過ぎて死に目に会ったとの話もある。

棲息場

沿岸の水深5m以浅の岩礁や転石に直接生えていることが多いが、ホンダワラ類の葉上にも分布する。分布域が狭く、限定される。

大きさ(流通サイズ)

全長約20~50cm、
太さ1~3mm。

産地

赤碕港、御崎漁港、
御来屋漁港、淀江漁港。



全身毛だらけの真っ黒な海藻。
一目で他の海藻と区別できる。



肉質・味

モズクの柔らかい食感と異なり、シャキシャキとした歯ごたえが一番の特徴。独特な粘りが多く美味しい。モズクとはまったくの別物。



調理方法

湯通しして酢の物や、醤油をかけてそのまま食べる。
味噌汁等の具材としても利用される。
調理のコツは、ぬめりがでるまで良く揉むこと。
長いので適度な長さに切ること。
柔らかい個体を塩漬けしておくとも1年程度保存が可能で、おいしく食べられる。



吸い物



- フサフサした毛に覆われた黒い海藻で、太く弾力に富み、春から夏に現れる。
- 日本全国に分布するが日本海側で特に多い。
- 昔から琴浦町や大山町などの一部の地域で食されていたが、近年は知名度も向上し、各地で販売されている。
- しかし、分布域が限定されるので根を残す等刈取り方法を工夫する資源管理の取組も必要。