

早採れ昆布、男鹿・双六で収穫祭 13日、特価で販売、試食も

2016/03/12 11:43 更新

URL: <http://www.sakigake.jp/p/akita/news.jsp?kc=20160313e>

秋田県男鹿市の双六（すごろく）地区でコンブを養殖する漁師グループが13日、双六漁港で収穫祭を開催する。春先の若い株を収穫する「早採れ昆布」のおいしさを広め、コンブ産地としての双六を発信する。当日は、新鮮なワカメとともに試食や特価販売を行う。

双六のコンブ養殖は、地元漁師5人でつくる「双六コンブ養殖会」（三浦幹夫代表）が3年ほど前から取り組んでいる。三浦代表は長さ1・6メートルほどに伸びたコンブがたくさん付いたロープを海から引き揚げ、「この時期のコンブは柔らかい。しゃぶしゃぶにして食べるとおいしい」と話した。水揚げが本格化する6月には6メートルほどにまで成長するという。

13日は早朝に水揚げし、1袋500グラム入り400円（税込み）で販売。会場ではコンブとワカメのしゃぶしゃぶを振る舞う。共催する海の森づくり推進協会県支部の加藤真一支部長は「日本海側は冬に海が荒れるため藻場づくりや養殖が難しいとされる。厳しい条件で育てたという価値もアピールしていきたい」と話す。

収穫祭は午前10時～午後3時半。問い合わせは双六コンブ養殖会・三浦代表TEL090・7335・1714



順調に育っているコンブを海から引き揚げる三浦代表