

## Q18－わかめ(若布)の製品にはどのようなものがありますか？

- A－ 褐藻ワカメ (*Undaria pinnatifida*) から作られる「わかめ(若布)製品」には主に次のようなものがあります。
- (1) 生わかめ：収穫した天然または養殖ワカメ(原藻)の生(なま)のままのもの。わかめが収穫される旬にのみ販売される。
  - (2) 素干しわかめ：原藻を海水又は真水で洗浄して、そのまま乾燥したもの。乾燥途中で中肋を二つ裂きにする。北海道、東北地方の特産品。
  - (3) 板わかめ：若い原藻をすのこやすだれの上で平面状に整えて乾燥したもの。さっと火で炙って手で揉んで細かくしてご飯にふりかけて食べたりする。山陰地方の特産品
  - (4) 灰干しわかめ：原藻に草木灰をまぶして一度乾燥し、水洗いしてから再度乾燥したもの。灰の効果で湯通ししなくても色調は緑色となり、食感も維持され、保存性も向上する。鳴門地方の特産品。
  - (5) 湯通し塩蔵わかめ：原藻を湯通ししてから冷水で冷やし、塩蔵したもの。塩蔵後に中肋の除去、選別を行う。わかめの一次加工品として定着し、我国のみでなく、韓国、中国でも同様の加工が行われている。小分け包装したものは「生わかめ」という名称で販売されている。
  - (6) 生食わかめ(戻しわかめ)：湯通し塩蔵わかめを水戻しして、可食状態でトレイ包装などをしたもの。
  - (7) カットわかめ：湯通し塩蔵わかめをきれいに洗浄して、食べやすい大きさに裁断して乾燥し、異物をきれいに取り除いたもの。みそ汁などの料理にそのまま使えるので、現在ではわかめ製品の主体となっている。わかめスープ、わかめラーメンなどカットわかめを使った三次加工品も販売されている。
  - (8) 冷凍わかめ：原藻を湯通ししてから冷水で冷やし、そのまま急速凍結させたもの。原藻のシャキシャキとして食感がそのまま残っており、中肋も一緒に食べることができる。