

水試の

何でも魚ツチング

No.58

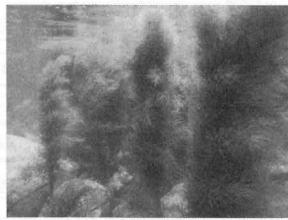
「ギバサ」の流通と味

今年の夏、磯の漁業はモズクが好漁で何よりでした。さて、モズクといえば海藻、海藻といえば：冬から春に回る海藻の一種で近頃注目されている「ギバサ」にスポットをあてて、その流通と味を何でもウオツチングしました。ギバサは粘りがありますが、このレポートはさらっと読み流していただければと思います。

特命調査員によるギバサレポートをお送りします。

ギバサ

ギバサ(飛鳥ではシヨゴモ)は、正式には「アカモク」と呼ばれ全国に産します。東北の一部で食用されてきましたが、最近では全国のアちらこちから利用されています。ギバサは、庄内では味噌汁の具やあえ物(飛鳥)にもして食べられています。



繁茂するギバサ (5月に鶴岡市管内で撮影)

流通調査

調査員は庄内のスーパーで鮮魚売り場をチェックし、ギバサが並んでいれば、適宜購入して味わってみました。

1月から3月まで日本海産の生のギバサが100〜200g入りパックでスーパーに並んで

いました。産地は新潟県と福井県で、単価は108〜162円(100g)でした。

購入した時期と産地および単価		
購入時期	産地	単価(円/100g)
平成20年		
1月28日	新潟県	148
2月2日	新潟県	148
2月8日	福井県	162
2月16日	福井県	128
2月22日	新潟県	128
3月1日	福井県	108
3月20日	新潟県	不明

味：どのギバサがうまかったかといわれると：全てのギバサを一皿ずつ食べ比べたわけではありませんので困ってしまいますが、いずれも「粘り」と「シャキシャキ感」が激突し？美味でした。

隣県の現地調査

平成20年3月のある日：

調査員は秋田産地消ヒーロー「超神ネイガー」(秋田では有名神)に会えるかもしれないと思いい、秋田市民の台所「市民市場」をめざして国道7号線を北へと車を走らせました。ギバサは各鮮魚店の売り場にパック詰めされた姿で並んでいましたが、秋田産ではないとのことでした(残念!)。地物があるのではと期待していましたが、お目にかかれませんでした。(秋田県ではギバサは5月頃漁獲すること、細かく刻んで加工したパック詰めの商品が流通しています。)

夏にも食べられる高菜ぎばさ

最近(8月)のこと、調査員はスーパーで宮城県産ギバサときざみ高菜を混ぜて味をつけた商品を発見しました。ギバサは年中流通する商品のようです。製造元は西日本のメーカーで納豆のように一つの商品が40gの小パック3個入りで、価格は200円でした。

味：高菜とギバサの相性はかなり良く、加工高菜の「しよっぱさ」とギバサの「シャキシャキ」プラス「ねっばり」感の融合といった風で、熱々のご飯や冷奴にぴったりです。



九州ギバサ事情

今年の2月に福岡県の水産関係者がギバサの養殖研修のため、はるばる九州から水産試験場を訪れギバサ調査員と面談しました。

福岡では、4年前からギバサの利用に取り組み漁協で加工(湯通しし、細かく切ったもの)して、単価1600円/kgで販売しているそうです。「海藻を加工せずに生で販売しているのは初めて見た。加工していないにしては東北のギバサの単価は高いと感じる」とのことでした。福岡では、海藻は加工しないと売れないそうです。食文化の違いでしょうか。

驚くべきギバサの効用

調査員は、ギバサの食品としての何か優れた働きがないかを調べてみました。すると、なんとギバサには、抗ウイルスやがん細胞を抑制する作用があるそうです(松田ら2005)。

健康にも良く、美味しいギバサは新顔の海藻製品として注目されています。さらにギバサはアワビの餌としても有用ですので庄内浜の海の恵みとして大切にしていききたい海藻です。

水産試験場 浅海増殖部 〓ギバサ調査員〓

研究専門員 平野 央