

鳥羽志摩記者クラブ  
加盟報道機関 各位

令和5年1月26日（木）

【照会先】

鳥羽市エコツーリズム推進協議会事務局  
（鳥羽市観光課） 担当：北橋

TEL：0599-25-1155

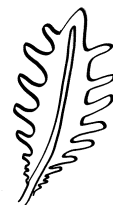
FAX：0599-25-1159

3年ぶりに復活！

大漁やって 持って来い！

近鉄鳥羽駅前でわかめの無料配布を行います

～当日の取材ご協力をお願い～



鳥羽市答志島和具漁港は、わかめの水揚げが多いことで有名です。

「ほとんど市場に出回ることがない、柔らかくて美味しい若いわかめをみなさまに召し上がっていただきたい！」そんな想いで、鳥羽磯部漁業協同組合和具浦支所から提供いただいた希少なわかめを鳥羽市エコツーリズム推進協議会が漁師に代わって鳥羽駅にお越しの皆様へ無料配布を行い「漁師のおもてなし」を伝えます。

このことから、当日の取材をよろしく願いいたします。

## ■開催日程

日 時：令和5年1月27日（金）9：00～

※わかめが無くなり次第終了します。

場 所：近鉄鳥羽駅マイクロバス側駐車場



ワカメ収穫最盛期の和具漁港

# 大漁やって持って来たよ!

このワカメは、鳥羽市答志島の和具地区で育てられたものです。

ワカメ収穫の最盛期は2月～4月。  
その時期に、和具港に降り立つと「塩蔵(えんぞう)ワカメ」  
作りの香りと活気が私たちを迎えてくれます。  
その風景は環境省の「かおり風景100選」にも認定されています。

1月のワカメは若ワカメ。  
漁師さん達しか食べられない生ワカメです。  
今回は、鳥羽磯部漁業協同組合和具支所の漁師さんから  
「お客さんにも配ったれ〜!」と依頼され、  
皆さまにお配りさせていただいています。

鳥羽の海の春をお楽しみください♪



ワカメ収穫最盛期の和具漁港

## 【生ワカメの食べ方】

### ★しゃぶしゃぶ

- ①生ワカメをサッと洗う
- ②ワカメを15cm程度に切る
- ③土鍋等にお湯を沸かす
- ④サッと(3秒位)しゃぶしゃぶして、色が変わればOK!
- ⑤ポン酢等好みの味でどうぞ

### ★サラダ

- ①生ワカメをサッと洗う
- ②サッと色が変わる程度茹でる
- ③好みの大きさに切ってサラダに

### ★お味噌汁

- ①生ワカメをサッと洗う
- ②好みのサイズに切る
- ③完成したお味噌汁に入れてひと煮たち

※その他、好みでお召し上がりください。

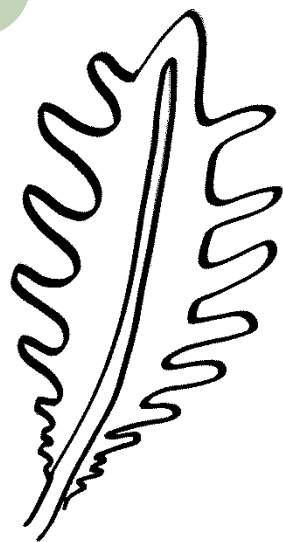
## 【生ワカメの保存方法】

- ①一回使う分を取り分け、ラップ等で包む(好みでカットしても可)
- ②そのまま冷凍保存で1年間は大丈夫!

## 【生ワカメの賞味期限】

生ワカメは生ものです。冷蔵庫で保存していただくと、3日間程度は  
おいしくお召し上がりいただけます。  
それ以上保存したい場合は、上記方法で保存してください。

このワカメは令和5年1月26日に収穫しています



主催：鳥羽市エコツーリズム推進協議会  
共催：鳥羽磯部漁業協同組合 和具浦支所  
協力：鳥羽市観光協会

漁師の思い  
ばっこ来た!

大漁ヤんで

持って来たはっ!

漁師の思っ  
ばっニサ ました!



toba eco-tourism

鳥羽エコツーリズム

自然を大切に 文化を大切に 観光を楽しむ

鳥羽市エコツーリズム推進協議会 TEL: 0599-25-1157 (鳥羽市観光課)