

すこやかに

vol.77

# とばとげんき

おみらむい 絵



昨年末くらいからスナメリが鳥羽湾で目撃されています。海面近くに群がる鳥の近くで、餌となる小魚を追うスナメリを見つけることができるかもしれません。ぜひ探してみてください。

海の博物館がお届けする

# とばを育む海の森ガイド

vol.11

## 鳥羽のワカメ



天然ワカメの水中写真



メカブの天日干し



ワカメを茹でる様子



ワカメの天日干し

平城宮跡から見つかった木簡には、1300年ほど昔に答志島から奈良の都に「海藻」(ワカメ)が送られていたこと、また平安時代に編集された「延喜式」(927年)には志摩や伊勢の国から「海藻」や「海藻根」が平安京に貢納されていたことが記録されています。

江戸時代の文献には、伊勢の名産品として「国崎若和布、同和布耳」、「伊勢和布」、「海藻(ワカメ)」は伊勢・志摩・出雲からおく出る」などあり、伊勢の名産に国崎の地名が見られることなどから、現在の鳥羽の天然ワカメが広く「伊勢和布」などと呼ばれていたことがうかがえます。

昭和40年代になると、鳥羽でもワカメの養殖が盛んになってきて、現在では、その生産量は県内で一番です。春が近づくと和具浦、桃取、答志、相差、国崎、石鏡などで養殖や天然のワカメの採集・加工作业が始まります。



編集と発行

総務課広報情報係

〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目1-1 ☎0599-25-1114  
 ホームページ <http://www.city.toba.mie.jp/>  
 Eメール [koho@city.toba.mie.jp](mailto:koho@city.toba.mie.jp)

資源保護のために再生紙を使用しています。

## 編集後記



浜崎 バランスアップクッキング教室に参加して500kcalの食事を試食してきたよ。

松川 浜崎さん、それだけだと少くないんですか？

浜崎 野菜が多い具だくさんメニューで意外とお腹いっぱいになったんさ。

寺本 食事は野菜中心に摂るのが一番いいな。

松川 ゆっくりよく噛んで食べることも大事ですよ。

浜崎 そやなついつい忘れてしまいがちやでな。

寺本 よし、じゃあ昼食はこれから野菜にしようか！明日はさっそくきゅうりにするわ。

浜崎 じゃあ、僕はトマトにします。

松川 野菜は大事ですけど、それよりもバランスが…。