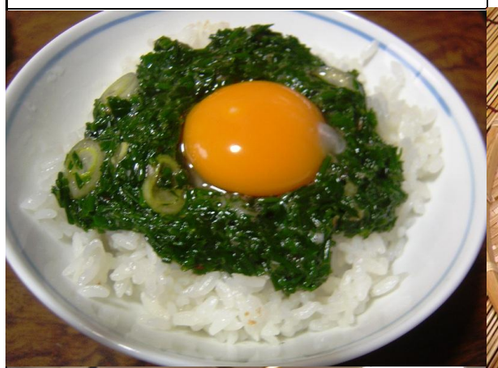
かながわのアカモク普及の経緯

2006年		2007年		2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
H18　２月	３月	H19　２月	３月	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
2006.2.28 アカモクが食べられることに気付！ 松輪の茶光丸さんと共に初めて食べ、おいしいことに気づく！	**金田湾朝市で試食即売会を開催し生アカモクを直売！** 消費者の反応も上々で金田湾朝市で売行き好調！	**金田湾の喜隆丸さんと共に乾物製品化に成功！** 漁業者が製品化して、繁殖期以外も販売可能になった！	**乾物流通＆料理店でアカモクマグロ丼メニュー化！** 上宮田でも直売開始料理店でアカモクマグロ丼が人気メニューに！	**茹で冷凍品製品化** みうら漁協松輪地区の漁業者と加工業者がタイアップして茹で冷凍品を製品化。	**生産地域拡大＆県漁連が乾物取扱開始！** 三浦半島西部～鎌倉・腰越地域でもアカモクを製品化。料理店ではアカモクシラス丼をメニュー化。		**茹で冷凍品製品加工の効率化！** 肉摺期導入により効率化が図られ、200万円分／月、生産する経営体も！	**かながわブランド登録！** 鎌倉あかもくが神奈川を代表する新名産に！	**アカモク増殖試験開始！** 腰越のアカモクの繁殖がない海域に母海藻を設置することにより、翌年58株が繁殖！	**アカモク養殖試験開始！** ロープ基質にアカモク種苗を種付けを実施。
＜普及指導・支援項目＞ アカモクレシピと販売促進パンフレット作成 試食即売会でのＰＲ直売指導 生アカモクの販売促進		繁殖期以外も流通できるように、保存が効く乾物製品開発と製造工程マニュアル化～普及 料理店等にも普及開始		茹で刻み冷凍品製品開発と効率的な製造工程マニュアル化 各浜で漁業者研修会を開催　アカモクの収穫・製品化・販売促進ＰＲ手法を普及指導→生産地拡大＆漁業者の新たな収入源として定着、ホームページやマスコミを通じたＰＲ支援 「かながわ新名産アカモクを100倍楽しむレシピ！」作成				アカモク製品品質向上・ブランド化指導	アカモク繁殖量が少ない地域やアカモク製品需要の増加に応えるべくアカモク増殖・養殖試験を開始	



かながわ新名産「アカモク」を100倍楽しむレ・シ・ピ！

神奈川県水産技術センター　企画経営室　監修

アカモク海藻とろろ

アカモクをストレートに味わえるメニュー！粘々＆シャキシャキとした新食感をお楽しみ頂けます。

●粘々＆シャキシャキ新食感！アカモクとろろ

茹で冷凍品は解凍して味付けするだけ。生アカモクは異臭・ゆのえい臭を取り除き水洗いしてサッと茹で当て細かく刻む、乾物は水で戻して湯通しして刻みます。

＜味付け＞　刻みネギやカツオ節を加えて麺つゆで味付。ごはんにかけるだけでおいしい！ポン酢やキムチの席でピリ辛風、酢味噌や醤油マヨネーズ和えも美味なのでお試し下さい。

青森や秋田県の郷土料理では茹でアカモクにネギや味噌を加え、なめろうの様に叩きます。

＜保存方＞　トロロ状にしたら、味付けせずにジップロック等で密封冷凍しましょう。

アカモク丼物

● 丼物（アカモク＆マグロ丼・しらす丼,etc）　★★★一押し！　アカモクは由もなく、特有の粘りが食材をまろやかに包み込みます。味付けたれのからみも良いので、マグロやイカの刺身、湘南しらす等、地元の食材と合わせたコラボメニューでもおいしく頂けます！

● 粘々パワーでネバーギブアップ！アカモク・スタミナ丼　丼に飯を盛り、アカモクとろろ、納豆、すりおろした山芋をのせる、刻み海苔とネギを散らして真ん中にウズラの卵を落とす。味付けは、麺つゆかわさび醤油で、かき混ぜて豪快に頂きましょう！

汁物＆麺類

アカモクを汁物にトッピングすると、特有の粘りがスープにとろみをもたらします。アカモク味噌汁や玉子スープは、シンプルながらもアカモクの味わいを堪能できる逸品です。

る）、鍋焼うどんに入れる。冷れも、できあがって器によそってからアカモクを入れます。

● アカモクおろし麺茶

茹でた麺茶をキュッと冷やして皿に盛り、お好みでしらすやか海苔をのせ、アカモクとろろと薬味の大根おろし、刻み海苔・ネギ、カツオ節を散らす。味付はポン酢か麺つゆで。

● アカモク玉子スープ　★★★一押し！

鍋に水を張り、玉葱かネギとシイタケをスライスして、沸騰したら弱火にして煮き玉子と水で溶いた片栗粉を加える。味付けは和（本だし）、洋（コンソメ・ブイヨン）、中（鶏がらスープ）のお好みで！お椀によそってから、アカモクトロロを入れてかき混ぜます。

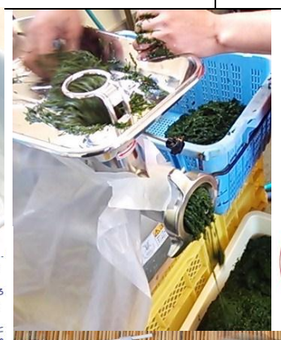
● アカモクパスタ

ニンニクと唐辛子をオリーブオイルで炒め、茹上げたパスタを入れて塩コショウで味付。火を止める前に小海老かイカとアカモクを入れパスタに絡める。皿に盛ってから、洋風アカモクソース（別記　特製アカモク和かけソース参照）をトッピング。

アカモクがつなぐおいしいレシピ

アカモクの粘りをつなぎにしたメニューの数々です。

● きつま揚げ　刻ンで叩いてミンチにしたイワシに、塩・片栗粉・小麦粉、アカモクトロロでつなぎ、人参、インゲン、おろし生姜と和える。調味料は酒と醤油少々、食べやすい大きさに整え中温の油で揚げる。

★★★一押し！

● つみれ汁　イワシのミンチ（魚のすり身）に砂糖・塩・生姜・片栗粉か小麦粉少々、刻みネギ・人参、アカモクとろろ（汁にも入れる）を加え、団子状にしてお吸物や味噌汁に入れる。