

柏崎産水産物ブランド化第 6 弾！—海士が採る^{あま}笠島の海藻

1 柏崎産水産物ブランド化の歴史

雄大な日本海・清流谷根川などの豊かな自然環境に恵まれた柏崎では、柏崎ならではの水産物が生まれ、市としてブランド化や情報発信に努めてきました。

その第 6 弾として「海士が漁獲する笠島の海藻」に取り組みます。



2 柏崎産水産物のブランド化第 6 弾！（海士が採る笠島の海藻）

柏崎が誇る水産物は魚だけではありません。夏季は魚の漁獲量が少なくなりますが、魚に代わって海藻類がたくさん採られるようになります。

柏崎の中でも、穏やかな夏の日本海を背に風光明媚な漁村が広がる笠島地区では、現在でも代々受け継がれてきた海士文化が残り、採藻漁業の解禁とともに海士が前浜へと繰り出していきます。

笠島地区は豊かな岩礁域に恵まれ、ワカメ、モズク (モズク)、エゴ、イワノリなどの上質な海藻類が多く採られることから、笠島地区特有の海士文化、食文化が現在も守られています。

解禁日	漁獲物
5月10日頃	ワカメ
7月10日頃	モズク（モズク）
7月20日頃	エゴ
12月25日頃	イワノリ

※実際の解禁日は、対象物の生育状況などを勘案して決定されます。

3 笠島の海士文化

笠島地区では、女性だけでなく男性も潜って海藻類を採っていることから「海女」ではなく「海士」の文字を当てて「あま」と呼んでいます。

現在は、30歳代～70歳代の20人程度の海士が笠島地区に在籍しており、季節に応じた旬の海藻類を採っています。

4 笠島の海藻文化（食文化）

笠島地区では、他の地区にはない独特の海藻を食する文化があります。

エゴは、通常、エゴ単体を固めて酢みそなどを付けて食べる機会が多いですが、笠島地区ではクルミなどを加えて味を付けたエゴを固めて食べています。また、春に採れるメカブを焼いて食べたり、冬に採れるイワノリを雑煮に乗せて食べたりと海藻のまちならではの独特な料理が目白押しです。



もぞく辛子味噌



もぞくの味噌汁



味付けエゴ

5 海藻に関するイベント

【今が旬！かしわざき海藻市場 in 市役所（仮）】

- (1) 日時 令和4（2022）年7月25日（月曜日）
午前11時30分～午後1時30分
- (2) 場所 市役所 西玄関ピロティ
- (3) 内容 柏崎産の海藻を使用した商品の販売 他

市役所の玄関ピロティ
を使用する初めての
イベントです！

※詳細は、決まり次第市ホームページなどでお知らせします。

6 その他

海士は、新潟漁業協同組合柏崎支所に所属している組合員です。組合員以外の方が、漁業権魚種となっている水産物を漁獲することは密漁になりますのでご注意ください。