

“西伊豆産 早摘みひじき” & “伊豆産 ひじき”

しずおか食セレクションに認定される

平成29年11月20日、静岡市のホテルアソシア静岡において、ふじのくに「食の都」表彰式2017が開かれ、伊豆漁協西伊豆統括支所の「西伊豆産 早摘みひじき」と静岡県漁連の「伊豆産 ひじき」が“しずおか食セレクション”に認定されました。しずおか食セレクションとは、静岡県の多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特徴を備えた商品を認定する制度で、過去に伊豆地域の水産物として、仁科のヤリイカ、稲取キンメ、須崎日戻り金目鯛などが認定されています。

「西伊豆産 早摘みひじき」は、成長期である3月末に採取して、水揚げ直後に釜茹でするため、香り高く、柔らかい食感が特徴です。大量生産に向かない昔ながらの“釜茹で”をしているため、生産量が多くないことから、主に西伊豆地域の漁協直売所のみで販売されています。一方、「伊豆産 ひじき」は、下田～南伊豆で採取された長く太いヒジキを加工場で蒸乾加工して製造しています。漁協直売所やスーパー等で販売されているほか、学校給食用の食材としても人気があります。



写真（上）西伊豆産 早摘みひじきのサラダ
（下）伊豆産ひじきと御殿たまごの出し巻き

認定式後の交流会では、認定された製品を使った料理が提供され、いずれの料理（写真）も「美味しい」と好評でした。今回の認定を契機に、より多くの方々に伊豆のひじきの魅力を知っていただけることを期待します。

（鈴木勇己）