



Alter Weekly Order Catalogue

ほんものを たべよう

2025.3月3週号

提出日					
3/	火	水	木	金	
11	12	13	14		
配達日					
3/	火	水	木	金	
18	19	20	21		
翌々週分配達日					
3/	火	水	木	金	
25	26	27	28		

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

○「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。

○「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。

○原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。

○プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

無添加海藻

岩手県が誇る高級ブランド 真崎わかめ

震災から14年。多くの人の力で、漁業と故郷の再生を目指す

田老町漁業協同組合

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)



かつてない苦難の中で、諦めなかった1年間

2011年3月11日、多くの人々に深い傷跡を残した東日本大震災。この地震によって発生した津波はすべてを飲み込み、岩手県・宮城県・福島県を中心とした太平洋沿岸部に甚大な被害を引き起こしました。ワカメの名産地である岩手県の中でも、高級品として有名な真崎わかめを生産している田老町漁業協同組合もその例外ではありませんでした。

もともと岩手県宮古市田老地区は、1896年と1933年に津波による二度の壊滅的被害を受け、1958年に高さ10m、長さ2,433mにも及ぶ長大な防潮堤を築いていました。町を囲っている防潮堤は「万里の長城」と称され、田老地区は津波防災の先進地としても知られる存在でした。しかし、未曾有の大津波はこの防潮堤すら食い止めることができなかったのです。

963隻あった漁船は50隻ほどしか残らず、養殖場・加工場など漁協施設のほとんどを失い、翌日12日からワカメの収穫作業を始める予定だったため、手塩にかけて育てたワカメはすべて流されてしまいました。

しかし、うつむき立ち止まっている暇はありません。ワカメを育てるには1年という時間が必要であるため、来年収穫するには今すぐ準備を始めなければ間に合わない…まさに時間との戦いでした。

ガレキの撤去作業から始まり、田老産天然ワカメのメカブから種をとって培養させるための施設や1～2cmに発芽した幼葉を海上の養殖縄に巻きつけ、



田老町漁業協同組合のみなさん

本養成するための施設の再建。高品質なワカメを作るには適正な水位と密度で管理する必要があるため、過密にならないようにするための間引き作業、生育状況を見ながら水位を調整、その後育ったワカメを収穫するために必要な漁船の確保。収穫したワカメを加工する工場の再建など、問題は山積みで、何度も壁にぶつかりましたが、真崎わかめを求める全国の消費者に届けるべく、必死の想いで奔走し続けた結果、2012年3月、わずか1年という驚異的な早さで復活にこぎつけることができたのでした。どんなに過酷な状況でも諦めなかった漁協組合員・役員たちの努力に、脱帽せずにはいられません。

世界でも希少な北方型ワカメ

真崎わかめの魅力は、肉厚でしっかりとした歯ごたえと、緑濃く、風味豊かな磯の香り。心待ちにしていた消費者からは、「やっぱりおいしい」と喜びの声が届いたそうです。

ワカメは南方型と北方型に分かれており、三陸沖に棲息している北方型の真崎わかめは、親潮（寒流）の荒波にさらされ、沖合から1～2mのより天然に近い環境で育てられているため、葉が厚く、おいしいワカメになります。

また、収穫はうま味が凝縮する3～4月に限定し、日が沈んでいる夜間のみ行うことで、日光と気温変化に弱いワカメの鮮度を少しでも落とさないように心がけています。日中に比べ、夜間の作業は不自由で危険も伴いますが、ワカメをおいしい状態のまま

お届けするために欠かせないこだわりです。

塩分・水分でカサ増していない、正直なワカメ

真崎わかめの品質が担保されている理由のひとつに、生産者が収穫したワカメをすべて漁協が買い取り、加工、販売まで行っているという点があります。通常ワカメなどは生産者が各々で加工していることが多く、味や品質にバラつきがありますが、真崎わかめはすべて漁協が一元管理しており、いつ、どこで採って、いつ加工されたものかがハッキリしているため、安心してお召し上がりいただけます。

一般的な塩蔵ワカメは塩分濃度が約40%のものが多く、ひどいものは余分な水分と塩によって増量させ、安く見せかけて売っているものもあり、これでは細胞の中まで塩が入り込んでしまい、家庭での水洗いくらいでは簡単に細胞内の塩出しができません。また、細胞膜も壊れ、べちゃべちゃのワカメになってしまうだけでなく、にがりのない粗悪な塩の摂りすぎは高血圧の原因となります。

それに反して、真崎わかめは塩分・水分のカサ増しがなく、塩分濃度を30%以下に設定していますので、その分、多くのワカメが入っているということになります。

また、委託工場が海のすぐ近くということもあり、田老産カットわかめも海水で洗って乾燥させています。一般的には手間を省くため、水道水で洗っているところも多く、これでは味が落ちてしまうため、オルターは海水で洗うことが望ましいと考えます。

浜のかあちゃん達も、海を守り育てる

漁協では女性部が中心となり、良好な漁場環境を守り育てるため、2002年から毎年、地元の山にコナラ等の苗木を植樹する活動を行っていらっしゃいます。苗木が成長し豊かな森林が育つことで、山の保水力が高まり、土壌に含まれる栄養分が海に流れ出て、おいしいワカメを育んでくれるそうです。

その他にも、漁協をあげて定期的に海岸清掃を実施、合成洗剤追放運動の一環で漁協組合員に石けんを配布したり、地元の学校や自治体などで啓蒙活動を行うなど、海の環境保全に取り組み、SDGsが採択される以前から海の豊かさを守る活動を積極的に行っていらっしゃいました。

オルターへのご紹介は同じく岩手県宮古市にある、長年オルターへ三陸沖の新鮮な魚を出荷してくださっている丸友しまか(有)からです。

田老町漁業協同組合の 真崎わかめ ND

●原料

養殖ワカメ 岩手県宮古市田老産
食塩 メキシコ産天日塩

●塩蔵ワカメの製造工程

- 1 生わかめ原藻を海水で湯通し(約90℃)
- 2 海水で冷却、水切り
- 3 塩攪拌
- 4 漬込(一昼夜)
- 5 脱水(一昼夜)
- 6 計量・箱詰
- 7 冷蔵庫保管(-12℃)
- 8 芯取
- 9 脱塩・脱水
- 10 目視選別・計量
- 11 自動包装機
- 12 箱詰・梱包・出荷

●カットわかめの製造工程

- 13 12の後、委託加工業者に原料配送
- 14 受入後、脱塩
- 15 海水で洗浄
- 16 裁断・脱水
- 17 乾燥(約145℃)
- 18 風力選別・静電気選別・色彩選別・目視選別
- 19 金属探知機・X線検査
- 20 サイズ選別(4mm以上、12mm以下)
- 21 品質検査・保管
- 22 計量・箱詰・梱包
- 23 委託加工業者から出荷
- 24 漁協で原料受入後、検品
- 25 目視選別
- 26 検量・計量
- 27 X線検査・金属探知機
- 28 箱詰・梱包・出荷