

紀淡海峡の厳しい潮流が育むうまさ！ 加太の天然ワカメ

加太のワカメ

○特 徴：

加太の豊かな海で育った天然ワカメは紀淡海峡の厳しい潮流にもまれることで葉の引き締まりが良く、色鮮やかです。

天然で育つため、葉の厚みにばらつきがありますが、養殖ワカメと比べて葉が引き締まっており、しゃきしゃきとした歯ごたえがあり、煮崩れがしないので、あらゆる料理に使えるのが特徴です。



○食べ方：

味噌汁、煮物、酢の物、鍋物、サラダ

○来 歴：

古くからワカメを採取し、地場消費が行われていました。戦後より販路拡大に取り組んで「加太ワカメ」としてブランド化を図ってきました。



○ 旬 ： 2～3月

○産 地： 和歌山市友ヶ島周辺・加太海岸

○生産量： 約19t（H24年度）

○問い合わせ先： 加太漁業協同組合海藻部（073-459-0219）

○出荷時期： 周年

○販売単位： 乾燥ワカメ500g単位・同1kg単位