

# クロメ

このおみそ汁、  
ウマすぎる!!  
そのクロメは…

地域を越えて守られる島の宝もの

クロメの全国的な呼び名は「カジメ」といい、四国と九州で採れるコンブの仲間の海藻です。カルシウム、鉄分、食物せんいなどの栄養を含み、きざんでおみそ汁に入れるなど、いろいろな食べ方があります。最近は大分県内のスーパーでもよく見かけるようになりましたが、ひとむかし前は佐賀関から津久見までの海沿いのまちだけで食べられる“漁師めし”でした。

カルシウム、鉄分、食物せんいなどの栄養が豊富で、きざむと独特のねばりと磯のかおりがします



## 4地域の漁師で かわされる 信頼の絆

津久見市無垢島のクロメ漁は、船の上から箱メガネで海の底をのぞきながら刈り取る「磯突漁」と、素潜りで海中に潜って刈り取る「潜水漁」があります。磯突漁は1月15日から2月末日まで、潜水漁は4月1日から3日までと、いずれも新芽が伸びるわずかな期間だけです。また、無垢島で漁ができるのは島民だけでなく、同じ津久見市の保戸島、臼杵市、大分市佐賀関も含んだ、4地域・13人の漁師だけ。これを「入会漁場」と言い、今回お話を聞いた榎本さんは無垢島、吉良さんは臼杵市の漁師です。このようにクロメ漁は、お互いの信頼関係で成り立っています。



水あげされたばかりのクロメ。根もとを残して70センチくらいにします

漁師町ならたはの  
特産物は美味しくて  
栄養たっぷり

## クロメをまもるための 厳しいルール

クロメは採ることができる量も決められていて、船1隻あたり1日につきコンテナで5箱まで(巻いた状態のクロメであれば150本まで)となっています。「大切なクロメを、将来も食べられるようにしたい」と、漁師さんたちが話しあって決めたルールなのです。



浜辺で行われるクロメ巻き風景を見ると、春の訪れを感じるそうです

### おふたりにとってクロメとは

自然ゆたかな無垢島のシンボル。おいしいし、サザエなども育ててくれます。クロメ漁が終わると「春が来た!」と感じます。

榎本武敏さん  
津久見・無垢島の漁師さん



吉良学さん  
臼杵・泊ケ内の漁師さん

特産品のクロメは、津久見市無垢島、臼杵市、大分市佐賀関が産地です。無垢島でクロメ漁をする榎本武敏さん、吉良学さんを訪ねました。

### Q クロメは美容にもいい健康食品なの?

A クロメをきざむと独特のねばりと磯のかおりがたどい、海の栄養分がたくさん含まれていることがわかります。クロメのねばり成分には、コレステロールを減らし、血圧が高くなるのを抑えるなどの効果がある「フコイダン」が多く含まれています。美容にもいい健康食品として評価が高まっており、「海の葉草」とも呼ばれています。



浜辺で手際よく巻き上げられています

### Q 磯突漁と潜水漁の違いをくわしく教えて?

A 磯突漁では、約3メートルの長い竿に「わかめガマ」という水の抵抗が少ない細身のカマを付け、片手で箱メガネをもって海の中をのぞきながら刈り取っていきます。竿が長いので、潮の流れが速い時は力が必要で、一方の潜水漁は素潜りで小さなカマを使って一度に10数本のクロメを刈り取ります。



磯突漁業で使われる箱メガネは木でできているので、かなりの重さです

### Q クロメのねばりをいかした料理とは?

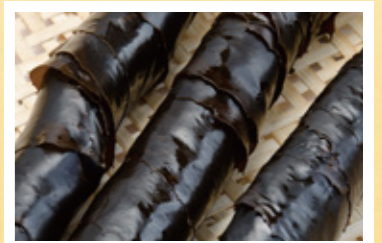
A アツアツのおみそ汁や吸い物に入ると、黒色だったクロメが濃い緑色に変わり、磯の風味をただよわせながらトロリとした食感が楽しめます。しょう油やカボス汁、ゴマなどを直接かけておつまみにしたり、ごはんのせてしょう油やポン酢をかけたり、うどんやそばのトッピングにしたり、いろんな食べ方が楽しめます。



おみそ汁に入ると、磯の風味がただよってきます

### Q お店のクロメはなぜ棒に巻いてるの?

A クロメは刈り取ったままの状態でお店に並ぶこともありますが、よく見かけるのが2~3枚の葉を1本の棒に巻き上げたものです。棒状なので傷みにくく、しっかり巻かれているため冷凍にしても霜がつかず、にじみ出る水分も少なくなります。食べやすいハーフサイズやスライスタイプも販売されています。



クロメといえば、棒状に巻いたかたが目に浮かびます