

A 145 青森県津軽地方の沿岸における食用海藻の利用状況  
東北女子大家政 ○工藤由紀子 紺野仁

目的 今日、日本では食用として日常利用される海藻の種類は限られたものにすぎないが、地帯によっては海藻を利用する習慣が残っているところも多い。しかしどのような海藻が、どのように利用されているかについての報告は少ない。その地方で利用される海藻の食品的な価値を再認識するためにも、その利用の実態を明らかにすることは必要である。今回は青森県津軽地方の沿岸部においての利用状況を明らかにするために調査を行った。

方法 1982年7～8月に行なった聞きとり調査をもとに調査用紙を作成し、1984年8月青森県日本海沿岸11ヶ所、むつ湾沿岸2ヶ所において、婦人会会員を対象として留置法で調査を行った。調査内容は利用している海藻の種類、利用頻度、調理法、保存法、入手法などである。回収率は55%であった。

結果 1)青森県津軽地方の沿岸で食用としている海藻は緑藻類3種類、褐藻類14種類、紅藻類15種類、計32種類であった。2)このうち利用度の高い海藻はワカメ、コンブ、モズク、ノリ、アマノリ類、ヒジキ、フノリ等であった。3)入手方法は全体としては購入58%採取42%であったが購入と採取の比率は海藻によって違いがみられた。利用度の低い種類はむっぱら採取によるものであった。4)利用頻度は調査した全地域にわたって「週3～4回食べる」が最も多く60%であった。一方利用する種類数は全地域平均9種類であったが地域によって差がみられた。5)ほとんどの海藻がみそ汁、酢のもの、佃煮、煮ものに調理されていたが、みそ汁の喫としての利用度が一番高かった。