

## 平成29年度三重ブランド認定のポイントについて

### 「青さのり」について

#### 1 概要

「青さのり」とはこの地方の呼び名で、標準和名はヒトエグサという。三重県では、葉が広くてボリュームのある天然の「青さのり」が採れることから、昔から食べられてきた。

三重県では、1950年代ごろから青さのり養殖が盛んになり、中勢地域から東紀州地域までの広範囲に渡って養殖に適した環境が存在していることから、その生産量は全国1位を誇っている。佃煮の原料としての用途が主であったが、伊勢志摩サミットの食材として採用されるなど、近年は、香りの良さや調理の手軽さなどから、一般家庭や飲食業界向けの姿売りの商品から、お菓子やインスタントみそ汁などの加工品まで用途が広がるなど、需要が拡大している。

毎年1月から4月頃までは、県内各地の沿岸域で、養殖網に密に伸びた「青さのり」の鮮やかな緑色の風景が広がり、風光明媚な漁村の景観を引き立たせている。

#### 2 三重県漁業協同組合連合会（以下、県漁連）が評価された主なポイント

- (1) 生産量が全国1位を誇り、また養殖の漁場が中勢地域から東紀州地域の広範囲にわたるため、それぞれの漁場に特有の色目や香りを伴ったバリエーション豊富なものが採れること。
- (2) 他県産と比べて、青さのり自体の成長が良いことからボリュームのある製品ができること。
- (3) 生産者の代表と県漁連で構成する「三重県青のり生産流通推進委員会」が、生産管理指導及び全量検査等を実施して品質の向上に取り組むとともに、県外不出の種網の管理が徹底され、他県産の青さのりと差別化されていること。
- (4) 全量を県漁連による共販制度（入札）により一元集荷されているため、品質確保及び産地のトレースができること。

