

めら ⑧女良わかめ



めらぎょこう めいじ ねんごろ た かんが つばいわさきぶりおおしきあみ
女良漁港には、明治43年頃に建てられたと考えられる、坪岩崎鰯大敷網

そうこ ぶり おおしきあみ いま ていちあみ しゅうのう かいだ そうこ
倉庫があります。鰯の大敷網（今の定置網）を収納した2階建ての倉庫で、

あみ ぼかん そうこ めずら どぞう
網を保管する倉庫としては、珍しい土蔵

づく やね かざりがわら ゆきわ がわら
造りです。屋根の飾瓦（雪割り瓦）が

ぶり かたどっており、ひみ ぶりりょう
鰯をかたどっており、氷見の鰯漁を

しょうちょう たてももの れいわ ねん くに
象徴する建物です。令和6年に、国の

どうろくゆうけいぶんかざい してい
登録有形文化財に指定されました。



めらぎょこう めら
女良漁港の沖では、女良わかめの

ようしょく おこな がつげじゅん
養殖を行っています。11月下旬

ごろ たねつ がつじょうじゅんごろ か
頃に種付けをして、3月上旬頃に刈

とり取りをします。30 cm ほどの

わかめの種を、たね なわめ こうさ
わかめの種を、ロープの縄目に交差す



るように巻き付け、刈り取る頃には2
mほどに成長しています。

灘浦小学校では、うまいもんひろ
め隊を結成し、女良わかめのキャラク
ターを考え、P Rするためののぼり
旗を作って、贈呈しました。

刈り取ったわかめは、株と茎を処理
し、わら灰にまぶして、3日ほど天日
干しにすると、長期保存ができます。
この灰付けわかめは、水に戻したと
き、色が鮮やかで、香りも閉じ込めた
ままで、食感もあり、とても美味しい
です。

女良わかめは、肉厚で食べ応え抜群
な上、フコイダンやアルギン酸、カル
シウムやカリウムなどたくさんの
栄養素を含んでおり、とても体に良

いです。酢の物やしゃぶしゃぶなど簡単に美味しく食
べることができます。

ぜひ皆さんも、女良わかめの種付けや刈り取り作業
に来て、女良わかめを食べてみてください。

