

西予市明浜の青のり



明浜の地下海水をくみ上げて育てました。柔らかで香り豊かな青のりです。香りづけ、彩りとして様々な料理にお使いいただけます。お好み焼き、たこ焼き、焼きそば、おはぎ、お餅、ピザ、天ぷら等々、各種お料理の仕上げにお使いください。

○香りのよい「すじ青のり」

青のりは「すじ青のり」の他に、うすば青のり、ひら青のりがあります。その中でも「すじ青のり」は糸状で、特に香りが強く、なめらかな食感、色が鮮やかな緑色になるために3種の中で最も高級品として取り扱いされています。



○明浜の気候が、質の高い安心安全な青のりを育てます

青のりの成長に必要なものは海水と太陽の光。美しい海が広がり、日照時間の長い穏やかな気候の明浜町は、青のり栽培にぴったりの場所です。また、地下海水で栽培されるため甲殻類アレルギーフリーの安心安全な青のりです。

○真珠養殖業者の、新しい仕事づくり

愛媛県における真珠母貝の大量へい死、次の母貝の状態も不透明な中コロナ禍で流通が止まり、明浜の真珠産業は危機的な状態にあります。

このまま何もしなければ代々受け継いできた真珠産業が途絶えてしまう。その維持の為に新しい取り組みをと行き着いたのが青のり栽培です。

