令和7年 5 月 13 日
島根県水産技術センター
漁業生産部 利用化学科
担当: 吉村
TEL : 0855-23-4805
FAX : 0855-23-2079
Mail : suigi@pref.shimane.lg.jp

とびっくす No.122

「絞りわかめ」の知られざる魅力

～勘や経験に頼らず、科学の力で高品質化～

[今回の内容]
「絞りわかめ」は、生ワカメを洗浄し、乾燥させた製品で、栄養素が豊富で、香り高さと調理の手軽さが特徴です。県内では生産量が減少していますが、県西部では今も人気が高く、供給が不足しています。新規漁業就業者でも取り組みやすい加工方法であり、当センターでは科学的根拠に基づく加工技術の開発を行い、高品質な製品の安定生産を目指し、試験研究に取り組んでいます。
（内容については別紙のとおり）

図 【左】絞りわかめの加工風景、【右】室内乾燥により製造した商品