

【冬】メカブ

… 養殖・素潜り



産地 ～ 江之浦・岩

調理法 ～ 刺身・味噌汁 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



メモ ～ 江之浦近辺では昔からメカブ栽培が行われており、秋口に苗を植え、正月前に収穫が始まり、年明けから本格的に売られる。小袋に分けられている（＝左写真）為、そのまま売り場に並べられる。三陸産のメカブよりも鮮度が良いため、刻んでも歯ごたえがあり、粘り気は強く、旨味の豊富な糸が引く。

また近年、岩や真鶴で素潜りによって刈り取られた生ワカメ・メカブも販売されている。

西湘の冬の風物詩として欠かせない一品である。

販売は、毎年4月頃まで続く。