

美味しい海藻「ワカメ漁！」

南有馬漁港では、春の訪れを告げるワカメ漁が始まっています。大人の背丈ほどに伸びたワカメを午前3時ごろから明け方まで水揚げします。

水揚げされたワカメは、生ワカメや塩蔵ワカメに分け、生ワカメは茎、めかぶ、葉など、部位ごとに選別されて出荷されます。

収穫は、4月中旬ごろまで続きます。



メカブ



葉



茎