

藤田大介：第3回奥能登曾々木・真浦海岸海藻祭り参加記 および第4回海藻まつりの御案内

平成7年3月26日の午前11時から午後2時まで、石川県輪島市の曾々木ふるさと体験実習館で海藻まつりが開催された。これは、輪島市内の曾々木観光協会の主催によるもので、「美と健康は海から」をキャッチフレーズに、地元海藻をふんだんに用いた郷土料理が用意されたほか、海藻特産品の販売や海藻標本の展示が行なわれた。会場には約百人の観光客が詰めかけ、披露された地元の子供太鼓や八世太鼓を楽しみながら、日頃はなかなか口にするのできない色とりどりの海藻料理に舌鼓を打っていた。なお、実際には行なわれなかったようであるが、希望者があれば、海藻和紙づくりの実演販売も予定されていたということ、後でチラシで知り、残念なことをした。

料理の海藻メニューは、海藻シャブシャブ、青さとすがなの串目、若布ご飯、青さの酒粕汁の4品目が刺身とともに定食の中に盛り込まれていたほか、ハバノリの田舎味噌焼、カジメの胡麻和え、カジメの酒粕漬、海藻サラダ、抹茶入りエゴ餅なども、バイキング方式で食べることができた。このうち、青さとあるのはウスバアオノリで、スガナはホンダワラ類、カジメはツルアラメである。なお、昨年は弁当形式で、各種の海藻料理がすべて折り詰めされており、配置と種類をわかりやすく示したメニューが配られたので、参考までに掲げておく。

能登半島沿岸は、北陸地方の中で最も盛んに海藻が利用されてきた地域であり(藤田1994)、貴重な海藻利用の文化を紹介しながら地域の活性化を試みられていることは、海藻を研究している者としても大変嬉しい。会員諸氏にも参加をお勧めする。

文 献

藤田大介 1994. 能登半島における海藻の利用と文化. 富水誌だより 59: 14-16.

(富山県水産試験場)

日時：平成8年3月26日(日) 午前11時～午後2時、
場所：石川県輪島市「曾々木ふるさと体験実習館」、
問い合わせ先：曾々木観光協会 0768-32-0408
(要予約)

奥能登 曾々木・真浦海岸
海藻まつり ～美と健康は海から～
主催 曾々木観光協会

入場無料

1. 日 時 平成7年3月26日(日) 午前11時～午後2時
2. 場 所 「曾々木ふるさと体験実習館」 ☎(0768)32-1331
3. お問い合わせ先 曾々木観光協会 ☎(0768)32-0408 又は 32-1331
4. 海藻料理お一人様 1,500円

1. 刺身 2. 海藻シャブシャブ 3. 青さとすがなの串目
4. 若布ご飯 5. 青さの酒粕汁

その他バイキング方式でお好みの海藻料理(有料)などが味わえます

1. ハバノリの田舎味噌焼 2. カジメの胡麻和え 3. カジメの酒粕漬
4. シタタメの大根マヌス 5. サザニ浜焼 6. イカ鉄秘焼
7. 海藻サラダ 8. 焼オニギリ 9. デザート エゴ餅(抹茶入り) 10. その他

5. 売店コーナー
○海産物 ○酒類 ○ソフトドリンク ○農産物コーナー
6. 実演販売コーナー(あなたも挑戦してはいかが)
○海藻和紙づくり ○わたふじ染め(草木染め)

又、海藻料理を下記期間中味わえます。お申込みの際はそこの旨ご予約下さいませ。
★日 時 平成7年3月25日(土)～4月5日(水)
★料 金 煎餅 1治2食付 8,000円(サ込み税別) 土曜日は2,000円増
民泊 6,500円(税別)
レストラン海藻定食2,000円(税別)

●旅館 (0768)	●民宿 (0768)
1 海浜ホテル 32-0200	1 あさい 32-0212
2 海楽荘 32-1078	2 井上屋 32-0187
3 曾々木館 32-1160	3 おくの 32-0368
4 能登観光ホテル 32-0408	4 海 望 32-0468
5 能登屋 32-0170	5 菊田屋 32-0141
6 藤 六 32-1006	6 北野屋 32-0806
7 富士ホテル 32-1208	7 佐竹屋 32-0146
8 ホテルニューまうら 32-1150	8 橋 屋 32-0147
9 ホテル松風 32-1173	9 中谷屋 32-0207
10 燕居ホテル 32-1100	10 のぼりや 32-0488
●レストラン (0768)	11 浜野屋 32-0461
(海藻定食2,000円(税別))	12 ベンション寮岩 32-0143
予約なしでもOKです)	13 横屋 32-0603
今 新 32-0314	14 よしたけ荘 32-0323
庄屋の館 32-0372	15 大 緑 32-0546
漁見亭 32-0437	16 とねや 32-0611
	17 崎屋 32-0306
	18 川端屋 32-0326

第2回曾々木・真浦海岸 海藻まつり ～美と健康は海から～
主催 曾々木観光協会

1. 海藻和紙づくり	2. 刺身	3. 神馬草汁	4. 酒粕漬
材料: 海藻、和紙	材料: 魚、海藻	材料: 神馬草	材料: 酒粕、大豆
5. 5. 納豆	6. 6. 納豆	7. 7. 納豆	8. 8. 納豆
材料: 納豆	材料: 納豆	材料: 納豆	材料: 納豆
9. 9. 納豆	10. 10. 納豆	11. 11. 納豆	12. 12. 納豆
材料: 納豆	材料: 納豆	材料: 納豆	材料: 納豆