



小浜海岸での刈り取り作業風景

春の訪れを告げる褐色のじゅうたん

波打ち際に広がる褐色のじゅうたん。4月下旬、東シナ海に面した海岸線の岩場に天然のヒジキがびっしりと生えま

ことができませんでした。そこで、先人たちは海からの収穫物でカルシウム不足を補ってきました。しかし、内陸部では新鮮な魚貝類の入手が難しく、保存に適した海藻が食べられるようになったといわれています。

ヒジキは、江戸時代から現代と同じ煮物や和え物として食べられてきたようです。干潮線付近の岩上に生え、冬から春にかけて繁茂。円柱状で多数の枝に分かれ、長さ50センチから1メートルになります。若いうちに採取して乾かし、食用にします。

本町の西岸一帯では、毎年この時期、潮がよく引く日に地区民総出で収穫が行われています。

われわれ日本人は古来より海藻をさまざまに利用して生活してきました。それは、我々日本人の味覚に合っていたと言うだけでなく、体が海藻を欲していたのだとされています。

小浜集落では、4月19日の昼過ぎ、かまや袋を手にした人々が集り、岩に張り付いたみずみずしいヒジキを刈り取っていました。今年は長いものでも30センチ程度と例年より短めで、収量も少なめでした。地区民一丸となつてのヒジキ採り。この収益金は、集落の運営費にあてられます。

わが日本の国土はカルシウム質が少なく、水、農作物だけでは十分なカルシウムを補給する

