

おおいたけんぎょぎょうせいねんぶう さし ぶ
大分県漁業青年部宇佐支部のみなさんです



ひじきちくん

う さ し な が す ひ が た た い せ つ そ だ
宇佐市長洲の干潟で大切に育てられて
います。海の満ち引きにより、ロープ
に下がったひじきが大きく揺られる
ようすが、まるで筋肉トレーニングを行
っているようであることから名づけら
れました。

こりこりとした食感が特徴です!



マッスルひじきが出来るまで



①

10月に支柱を立て、ロープを張ります。



②

11月にひじきの赤ちゃんをロープに
くっつけます。



③

11月～5月までひじきの観察と手入れをします。



④

収穫前のひじきの様子。



⑤

船2隻がかりでひじきのロープを
回収します。



⑥

5月に収穫を行います。



⑦

収穫後、天日干して乾燥させます。



⑧

立派なひじきができました!

えいよう 栄養もたっぷり!

- てつぶん 鉄分
- ビタミンA
- しょくもつせんい 食物繊維
- カルシウム