このコーナーでは、県内で地域団体商標登録を行った組合等を訪問し、登録申請しようと思ったきっかけや登録後の変化等についてお話を伺います。

「伊勢ひじき」は、平成19年に特許庁から地域団体商標に商標登録されました。「伊勢ひじき」の普及に取組む「三重県ひじき協同組合」の山口直人理事長にお話を伺いました。

「伊勢ひじき」の製造方法について教えてください。

岩場に生息しているひじきを春から初夏にかけての干潮時に鎌で刈り取り、天日干しして乾燥させ、真水を使用して水戻しと洗浄を行い、蒸し上げ、その後、乾燥させる「伊勢製法」により製造されている「ひじき」で、特に伊勢志摩地方で加工されたものを「伊勢ひじき」といい、全国シェア、約6割強を誇っています。

伊勢志摩地方は、国内でも有数のリアス式海岸であり、岩礁の遠浅という珍しい地形で、良質のひじきが繁茂しており、更にそれを蒸し上げることによって"しぶみ"を落し、柔らかく、おいしくなります。

商標登録のきっかけを教えて下さい。

おいしい「伊勢ひじき」を安心して提供するため、伊勢志摩地方で加工されたひじきに限定して使用したいと思ったからです。

また、伊勢志摩地区に加工業者が多いのは、産地である鳥羽、伊勢志摩地区から近い距離にあること。江戸時代に、大量物資の運搬に港を使用していたなごりから、近くに港があること。宮川と櫛田川の伏流水のため、水質がよく、水量が豊富にあること。伊勢平野のど真ん中に位置し、干場として最適であること。天候が良く夏の夕立が周囲に比べると少なく、冬は、鈴鹿おろしの風が吹くため、乾燥に適していること。といった条件が整っているからです。

「ひじき」の栄養について教えてください。

カルシウム、鉄分等のミネラルや食物繊維が豊富であり、添加物などは一切使用していません。

4～5年前には、組合員でもある有限会社辻丈蔵商店が、粉末ひじきを練り込んだ「ひじきうどん」を考案しました。

いつきのみや歴史体験館の東側にある「いつき茶屋」でも食べることができ、美容と健康に良いと好評です。

今後の「伊勢ひじき」について

消費者の選択肢が増え、海藻離れともいわれている昨今ですが、「伊勢ひじき」をPRしたいと思っています。

当組合では、「ひじきを食べると長生きする」と古くから言われていることから、昭和59年に、9月15日（旧敬老の日）を「ひじきの日」と制定し、また、昭和60年からは、「ひじき祭り」を開催しています。

当組合員と同業者による「ひじき祭実行委員会」が、「ひじきレシピコンテスト」も開催しています。

今年は第8回を迎え、地元明野高校の生徒が考えたひじきボーロや、伊勢ひじきライスコロッケなどアイデアを活かしたひじきメニューがたくさんあります。

メニューとしては、「五目煮」が有名で、お好きな物を煮込んでいただいて結構です。

ひじきは、味付け次第です。私が好んで食べるのは、玉ねぎをスライスして五目煮に混ぜ、からしマヨネーズで和えたもので、煮物とは違うおいしさがあります。ぜひ一度お試しください。

三重県ひじき協同組合

- 〒515-0509
  伊勢市東大淀町22番地１
- TEL　0596-37-4588
- FAX　0596-37-4861
- 組合員数　19名
- 設　　立　昭和41年6月9日