

# アナアオサ【アオサ目アオサ科】

旬 夏

葉長 約30cm

地方名称  
バンド(渥美)  
カンバ(三河)  
アオサ(県下)



## 生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】西尾市、田原市

【主な漁法】採藻

【漁期】春 夏 秋 冬



## 料理して食べよう!

アオノリ粉…実はアオサが多い

### ◎アオサ粉

材料(4人分)  
アオサ適量

- ①アオサは、よく水洗いし、砂や汚れを落とす。
- ②①を水切りし、天日でよく乾燥させる。
- ③②をフードプロセッサで細かく砕く。④お好み焼きやたこ焼き、焼きそばなどに振りかけていただく。

アオサは、歯触りがやや硬いため、湯通しをして乾燥させ、これをもどして酢の物や味噌汁の具として利用する地域もあります。愛知県では、あまり食べられていません。

アオサは、お好み焼きやカップ麺などの粉末アオノリとして利用されています。アオサ粉の国内生産量は、年間約1000トン程度と言われ、そのうち700トンが三河地域で生産されていると推定されています。(蒲郡市三河湾環境チャレンジシンポジウム資料より)

渥美地区では、アオサを「バンド」又は「バンドアオサ」と呼んでいます。大阪地方でアオサ粉が「板東粉」と呼ばれていることから、これが転じて、バンドと言われるようになったと考えられています。