

ひ や ま は い し え ん

檜山海参

生産地：北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、
檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町

登録団体：ひやま漁業協同組合



農林水産大臣登録第92号



特性

生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足（いぼあし）の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良く、塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価されている。

地域との結び付き

生産地の沿岸海域は岩礁帯が多く、適度に砂地もあるため、なまこの生息に好適な環境で、疣足が多く、干しなまこの原料として良質のなまこが漁獲。地域のなまこ漁業者や家族が生産に関わり、鮮度の高いなまこを塩蔵することなく、丁寧に乾燥加工している。