

# 逗子小坪で採れる！海藻の「アカモク」ってどんなもの？

生命力が強く、ぐんぐん伸びる「アカモク」は、船のスクリューや漁網に引っ掛かりやすく、漁業やマリンスポーツ愛好者から「海の邪魔モク（アカモクと邪魔者を掛け合わせた造語）」と呼ばれ、嫌われていました。しかし、最近では栄養価も高く、健康や美容にも良いヘルシー食材として注目されはじめています。逗子小坪産の「アカモク」を食べて、妖怪『アカモクン』と一緒に逗子を元気に盛り上げよう！

## 生命力が強く、ぐんぐんのびる！



海の中でゆらゆらと  
枝葉のように広がるよ



食べるのは太い茎から取った  
細い茎と葉の部分だよ

## オスとメスで特徴がある！

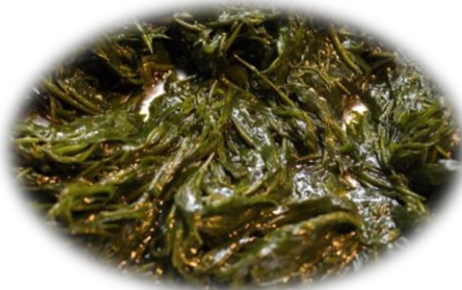


見た目と食感が少しちがうよ  
どちらかというと、オスはシャキシャキ、  
メスはネバネバが強い食感。

## ゆでると色が変わる！



火が通る前は赤みをおびた色をしている



ゆでて火が通ると緑色になるよ！

## 食感はネバ！シャキ！



きざむとさらにネバネバ！  
海の納豆と呼ばれているよ