

CONTENTS |

- P01 イントロダクション  
P03 生産者インタビュー  
P07 お届け食材の紹介  
P09 編集部レポート  
P13 きぬ青のりレシピ

絹糸のような  
青のりが  
美しい海を  
未来につなぐ



自宅前の遊子湾を背に、山内満子さんと愛媛大学社会共創学部山口ゼミのメンバー。



## 老若男女に嬉しい 栄養豊富なスジアオノリ

料理の脇役として使われるが多く、あまり栄養成分に着目される機会が少ないが、カルシウム、鉄分、葉酸とビタミンB12など、スジアオノリは疲労回復や健康を維持するために大切な栄養素が多く含まれている。微粉末であれば赤ちゃんの離乳食に混ぜることもでき、幅広い世代の体づくりに役立つと言われている。

## アオノリの可能性を広げる さまざまな形状

一般的にイメージしやすいアオノリは粉末状だが、スリーラインズの「きぬ青のり」の形状は、より食卓に取り入れやすいよう種類豊富だ。収穫した本来の「原藻」・3~5cm程にほぐした「手もみ」・青のり粉の状態にした「粉末」・より細かくして混ぜやすい「微粉末」・和紙のように美しい「板状」。商品の形状ひとつとっても、山内さん達のいいものを届けたいという想いや配慮が感じられる。



### 3月号の食べもの

#### ◎きぬ青のり3種

「和紙風」…半切6枚入り×1

「原藻タイプ」…3g×1

「微粉末タイプ」…5g×1

形状の異なる複数のタイプのなかから、今回は本来の姿である「原藻」、薄く板状にした「和紙風」、栄養を摂りやすい「微粉末」をお届けします。特に板状の和紙風は、その繊細さからあまり市場に出回っていません。お好みの食べ方やレシピに合わせてぜひ使い分けてみてください。

#### 【美味しい食べ方】

和紙風／ライスペーパーやうす焼き卵など。繊細なのでやさしく扱って。

原藻タイプ／お好みの大きさにほぐして天ぷらやみそ汁に。

微粉末タイプ／ベビーフードやおかゆのほか、お菓子作りの風味や色付けにも。



Kinuaonori from Uwajima Yusu

## 豊かな磯の香り 浸透海水育ちのきぬ青のり

偶然の出会いから試行錯誤を重ねて完成された「きぬ青のり」。

その魅力は、香りや艶やかな見た目はもちろん、

遊子の恵みをたっぷりと享受した豊富な栄養成分や安心安全な生育環境もあります。



恵まれた水と  
太陽が育んだ賜物

「きぬ青のり」最大の特徴である陸上養殖には、海のそばで汲み上げられたミネラル分たっぷりの地下水が使われている。そこへ宇和海の温暖な気候のもと、太陽の光がさんさんと降り注ぐことで、スジアオノリの名の通り光合成によってスジ状の葉を伸ばして成長する。四国では四万十川や吉野川で採れる天然物が知られているが、「きぬ青のり」がこれらと一線を画しているのは、汲み上げた浸透地下水には異物が極めて少ないことだ。水が地中の岩盤でろ過されることはない。そのため、純度が高く甲殻類アレルギーの人でも安心して口にすることができる。スリーラインズが誇りをもつて「きぬ青のり」を送り出しているのには、美味しいだけではない、安心安全や体にやさしい理由があるのだ。