



谷海苔店/専務取締役・谷三郎

「年々千葉の海苔の生産量が減ってきているのは、やっぱり海のせいだと思う。温暖化で、海苔の採れる時期がひと月ずれてきた。昔は11月の後半にはたくさん採れていたんだけど今はあんまり採れない。海苔が一番売れる時期に採れなくなってきた。高齢化もあって冬の寒い時期にする仕事は年寄りにはつらいんだよね。それに輪をかけてクロダイによる被害が発生した。海水温が15℃くらいになるとスツといなくなるんだけど、17℃くらいになると、いっぱい出てくる。ちょうどそのころ網を下ろすから、みんなクロダイに食べられていて、確かにこの海苔はクサも柔らかくてうまい。そしてこの1枚目の網はまた海に戻し、次の収穫を待ちます。1枚の網で3回収穫すると、次に冷凍庫にしまつてある新しい2枚目の網を張り、この網で収穫された海苔が4回目の入札にでてくるんです。やっぱり最初の網から採れる海苔がおいしいよね。なので1回目と4回目の入札が大事になってくるんだ」と三郎さんは丁寧な口にする。

千葉市中央区・谷海苔店・谷三郎



取材の動画もあわせてご覧ください。

「大事なことになるけど、味をみるわけじゃないから、今までの経験とちよっぴりの好みが決め手になる。わたしは、4回目の入札より1回目の入札の海苔の方がいいと思う。夏の終わりに台風で海がかき回されて、一番栄養塩が豊富な時に下ろした最初の網から採れた海苔が好きで、色は少し茶色に近くなるけど、クサの柔らかさはやっぱり初摘みです」と職人魂をのぞかせる。

● 海苔の養殖方法には、海に支柱を立てそれに網を張って潮の満ち引きを利用して育てる支柱柵養殖と海に沈めたまま育てる浮き流し養殖がある。支柱柵は遠浅の海に適し、甘みうま味が強く、口溶けのよさが特徴で、有明海苔はこの方法で育つ。一方、千葉の海苔は浮き流しが半分ほどを占める。色が黒くツヤがありしつかりした海苔になる。

「有明の海苔のうまさ、太陽の恵みだと思う。潮が引いたときにたつぷりの日を浴びて、潮が満ちると海の中で栄養分を吸収するから生育が良く、採れる量がハンパじゃない。でもむずかしいもんで、同じ場所でも当たりと外れの浜があったり、栄養塩の流れで東と西じゃ味が変わるんだ。同じ等級の海苔でもツヤがあつて黒いのと少し曇った色のがあつて、これはちよつと塩分が強いんだけど焼いて食べると味が濃い。実際、入札の時には見栄えと等級

海苔という名の海苔

千葉市中央区に戦後創業した一軒の海苔問屋がある。谷海苔店、父親と一番上の兄が亡くなり今は、谷三郎(74歳)さんが中心となりこの店を牽引している。谷海苔店は千葉海苔の入札権を持つ。年末になると千葉で採れた海苔が富津市の千葉漁協に集まり、ここで海苔の入札が始まる。近年千葉海苔の生産量は減り

「特に1回目と4回目の入札が仕入れの中心です。秋の彼岸の後に最初に種付けした海苔網を張り、その海苔が11月の後半に収穫されて1回目の入札にでてくる。これが「初摘み」とかいわ

「年々千葉の海苔の生産量が減ってきているのは、やっぱり海のせいだと思う。温暖化で、海苔の採れる時期がひと月ずれてきた。昔は11月の後半にはたくさん採れていたんだけど今はあんまり採れない。海苔が一番売れる時期に採れなくなってきた。高齢化もあって冬の寒い時期にする仕事は年寄りにはつらいんだよね。それに輪をかけてクロダイによる被害が発生した。海水温が15℃くらいになるとスツといなくなるんだけど、17℃くらいになると、いっぱい出てくる。ちょうどそのころ網を下ろすから、みんなクロダイに食べられていて、確かにこの海苔はクサも柔らかくてうまい。そしてこの1枚目の網はまた海に戻し、次の収穫を待ちます。1枚の網で3回収穫すると、次に冷凍庫にしまつてある新しい2枚目の網を張り、この網で収穫された海苔が4回目の入札にでてくるんです。やっぱり最初の網から採れる海苔がおいしいよね。なので1回目と4回目の入札が大事になってくるんだ」と三郎さんは丁寧な口にする。

千葉市中央区・谷海苔店・谷三郎

まごころ銘茶 狭山園だより
令和4年10月



そして今日、三郎さんが厳選した逸品の焼き海苔が狭山園に届く。もちろん、その海苔の名前は「まごころ」だ。