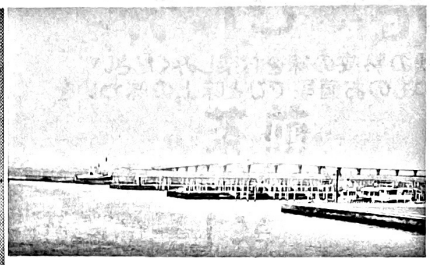
いっぷく

まごころ銘茶　狭山園だより

平成15年10月

海の力が海苔を育てる



― 千葉県木更津市 ―

9月初旬の朝はやく、私は千葉県木更津市へ向かった。冷夏に慣れきった体に残暑はこたえた。

日本でも有数の海苔の産地である東京湾に面した千葉の海岸線。その歴史は180年前にさかのぼり、近江屋甚兵衛という海苔商人によって始められた。木更津でも小びつ川のそそぐ、この金田と呼ばれる地域で採れた海苔は最高の食味を持つことで知られている。

●

海苔の一年は2月から始まる。用意しておいた原藻とカキ殻とを合わせ、培養槽で原藻から出る胞子をカキ殻に付着させる。この胞子は春から夏にかけてカキ殻の中で糸状体と呼ばれる菌の姿で過ごすことになる。9月のお彼岸頃になり、気温が少し下がってくると、カキ殻から胞子が出てくる。そのカキ殻を事前に海に張っておいたアミに持っていき、種付けという作業にはいる。5枚ほど重ねられたアミは、海苔芽が2～3㎝くらいまで育つのを待ってから、一枚を残して後は冷凍アミとしてマイナス25℃の冷凍庫で保存されて後に備える。それからひと月半ほどで育った海苔をアミから外し、細かく刻む。ノリずの上に枠をおき、その中に水でといたノリを流し込み一枚の海苔の姿になる。

●

私はこの地で海苔問屋を営む根本一夫さん（53才）を訪ねた。

「遠浅で小びつ川の真水がそそぎ込む、このあたりは最高の海苔が採れるところなんですが、その生産者の管理の仕方で、良い海苔が採れたり、だめっだたりでねえ。アミの高さひとつで味が全然違ってきちゃうんだから。潮がひいた時には海面で日を浴び、満ちてくると再び海水の中へ沈む。この加減が難しい。潮の満ち引きによって、海の底に沈んでいる養分が適度にかき回されて、海苔に養分がいきわたる。一度くらい台風がきた年のほうが良い海苔が採れるという人もいるくらいだからねえ」と根本さんは養殖の難しさを話してくれた。

そして私たちは実際にアミが張られている海にでることにした。海岸線から200mほど沖には、アクアラインをはさんで岸と平行にヒビと呼ばれる竹やプラスチックで作られたアミを張る支柱柵が彼方まで続いていた。その先にはベタ流しのアミも張られているということだった。かつてはヒビのアミで育った海苔のほうが良質と言われたが、研究もすすみ、今ではほとんど遜色はない。

私が後継者のことをたずねると、

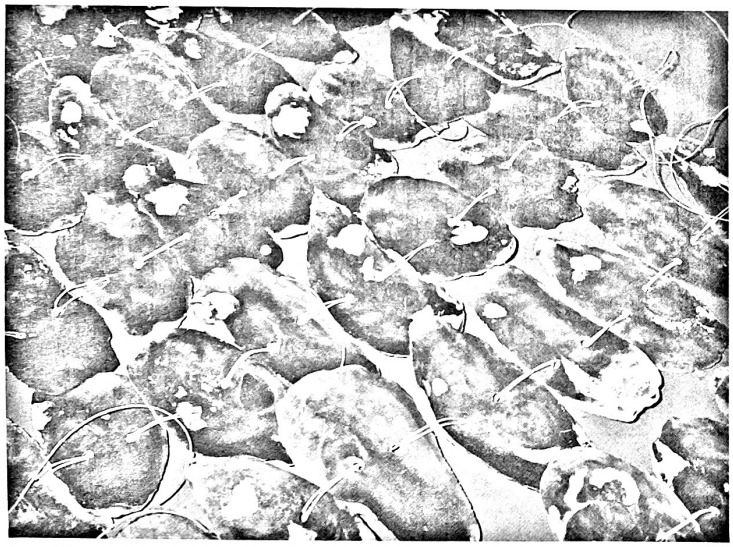
「海苔一枚の単価や千葉全体の生産量は、ほぼこの30年間変わってないんですよ。その間、生産者は四分の一ほどに減りました。機械化されて効率は良くなったんですが、その分設備費に追われるようになってしまってね。それに海苔の最盛期は12月から1月にかけてで、暮れも正月もない生活ですから。そして厳寒のなかでの作業はつらい」と話しながら海に目をやる。

●

かつて街のお茶屋さんでは暮れになると、「新のり」という旗がたなびいていて、年末のあわただしさをあおった時期があった。今では海苔がいつ採れるのかも知らない人がほとんどだろう。店頭に並ぶ海苔が全形の焼き海苔に姿を変え、季節感は無くなった。しかし11月から12月に採れた海苔は草が柔らかく、口の中に広がる香りと口どけの良さは絶品だ。秋の彼岸に種付けされ、そのまま冷凍されずに海に残った最初のアミから採れる海苔が最高の海苔になる。これを『秋芽の手入れの海苔』といって最上級の品物として取引される。

東京からこんなに近い海で、それもこの東京湾で私たちがいつも普通に食べている海苔ができているという事実になにか不思議な思いを感じ、この金田の秋芽の手入れ海苔を味わってもらいたいという衝動にかられた。

沖から流れてくる風にはもうはっきりと秋の気配が感じられ、アクアラインを海ほたるへと向かう車中から眺めた海には遠くヒビが続いていた。



種付けを待つカキ殻。黒い部分が糸状体でここから海苔の胞子が出る。

右端が根本一夫さん

立川市羽衣町
2－45－1
☎・FAX（042）
527－0146