

取材で分かった意外と知らない「ツウな情報」を、お伝えします。

# コレ知ってたら又桑名通

kuwana tsu!

## 桑名の海苔こぼれ話

！ 幻のアサクサノリはどれほど貴重？

桑名で収穫されている海苔の9割以上はスサビノリで、アサクサノリは全国的に見ても、三重県や千葉県、熊本県のみで、あまり育てられていません。また、桑名のアサクサノリのタネはDNAから研究して育てられているので、完全なアサクサノリのタネは全国で桑名のみなのだから！

今年のアサクサノリは質、量ともに大変よいので、全型（縦21cm×横19cm）100枚当たりの最高値は1万7000円で過去最高値がついたそうです。

！ 海苔そのものの味を味わうには？

桑名の海苔そのものの味をおいしく味わうにはそのまま食べるのがおすすめです。



！ 海苔の等級？

す。その中でも、表面を少しあぶるとパリッとした食感や香りを楽しめます。トースターを使えば、全体を均一に温めることができます。あまり長時間熱せず、に数秒ごとに手で返すのがポイントです。ぜひ試してみてください。

海苔の等級は100等級

以上に分けられています。その基準は色つやや手触り、穴があいていないかどうかなどで決められています。素人目に見て海苔の色合いを見分けるのは大変難しいです。最高ランクの優上と呼ばれる海苔の色つやは、黒く美しいものです。

## 市長がふれる！

# 本物力

No.15

## 桑名の海苔



今月の特集は「桑名の海苔」です。

皆さんは桑名で採れる「アサクサノリ」が、幻の海苔と呼ばれ、他の海苔と比べて大変おいしく、高値で取り引きされる高級品というところをご存知ですか。「アサクサノリ」というと、東京の浅草をイメージされる人が多いと思いますが、実は海苔の品種の一つ。私たちが普段口にすることが多い品種は「スサビノリ」といいます。「アサクサノリ」は江戸時代、江戸湾で養殖され

ていました。味はいいのですが、成長が遅く、病気にも弱いため、1960年ころから育てやすい「スサビノリ」が養殖の主流となりました。その後、「アサクサノリ」は、2007年に環境省から絶滅危惧種に指定され、現在では幻の海苔と呼ばれています。

と、本当に大変な仕事であることがわかります。海苔の収穫時期は真冬。生産者たちは、最も寒いこの時期、真っ暗な時間帯に船に乗り込み、海の上で作業をするのです。身体が心底冷え込みます。大変な仕事ですが、皆さんが日本一の海苔を育てているというプライドを持って頑張る姿に感動しました。最後に加工工場できたての乾燥海苔をあぶっていただきましたが、本当においしかったです！

木曾三川の河口に位置する桑名は、海苔の養殖にとって山と海からの豊富なミネラルが生み出した最高の場所。ぜひ桑名で採れたアサクサノリ、一度ご賞味ください。感動しますよ。

しかし、その希少な「アサクサノリ」が県内で自生していることがわかり、平成26年に桑名の生産者が初めて県産アサクサノリの養殖に成功しました。木曾川河口で養殖された「アサクサノリ」は、他品種の高級海苔と比較しても、味、色とも最高の品質で、時には日本一の値段がつくこともあります。

海苔の養殖現場にお邪魔しました。海苔のタネ付けや摘み採りの工程を見てい



ノリの収穫は早朝からはじまります