

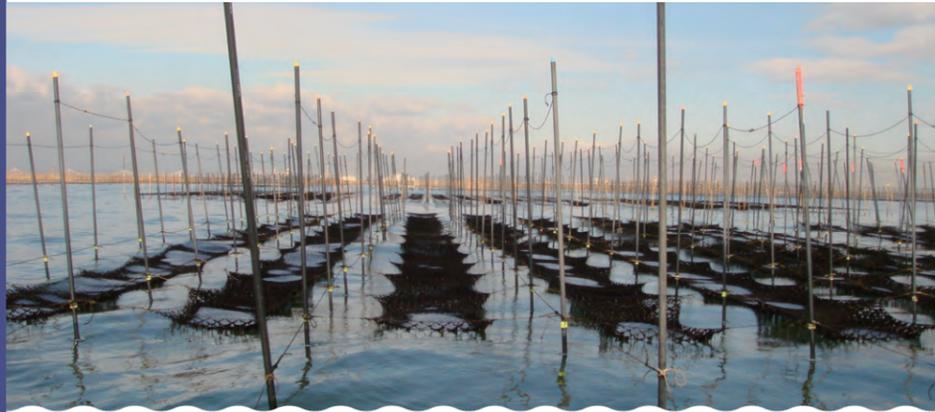
隠れた

桑名の海の特産品

# 海苔の世界をのぞいてみよう

主役になることは少ないけれど、日本人にはなじみ深い食材「海苔」。桑名の海苔は高品質と評判なのは、木曾三川から流れ込む山の栄養素のおかげです。今回は、桑名の海苔のおいしさの秘密に迫ります。

問 この記事については秘書広報課(☎24-1492 FAX 24-1119)



## トラブル続きだった!? 桑名の海苔づくり

私たちが目にする海苔は、パリッとした板状になったもの。有名な産地は「佐賀有明」をよく耳にしますが、実は桑名の海苔は、生産量こそ少ないものの味に定評があり、高級料亭などでも採用されるほどの味です。

しかし、桑名の海苔養殖は簡単なものではありません。江戸時代末期から養殖が始まりましたが、トラブル続きでうまくいかなかったそう。桑名の海苔養殖場は、木曾三川の淡水と伊勢湾の海水が混じり合う汽水域。満潮と干潮とで水温や塩分濃度が激しく変化し、養殖網に水が浸かる高さも変わります。どの場所が海苔の成長に適しているのか、探し回ったそうです。

さらに昭和34年には伊勢湾台風が襲来。漁場はもちろん、家も畑も泥に浸かってしまいました。しかし漁師・問屋が一致団結して奮起し、大豊作となつたそうです。それからも収穫量の波はありますが、「桑名の海苔はおいしい」と日本各地から高評価を得ています。

## 主流のスサビノリ、幻のアサクサノリ

現在、市場に出回っている海苔は99%以上が「スサビノリ」。一方、昭和の中ごろまで主流だった「アサクサノリ」は、養殖が難しく収穫量が少ないため、絶滅危惧1類に指定されているほどです。しかし、味はアサクサノリに軍配が上ります。そこで桑名の海苔漁師からは、三重県内でアサクサノリの野生種が発見されたことをきっかけに、ブランド化をめざして「伊勢あさくさ海苔」の名で復活を試みました。アサクサノリは他の品種に駆逐されやすいため、養殖時期や場所を他と分けておく必要があります。他の海苔よりも甘く、くちどけが良いと高評価であるものの、手間暇がかかり安定した生産にはまだ前途多難。今もチャレンジが続いています。



- 02 令和6年能登半島地震に係る市長メッセージ
- 03 **特集** 桑名の海の特産品 **海苔の世界をのぞいてみよう**
- 08 公共施設の未来を考える
- 10 令和5年分 税の申告が始まります
- 12 「桑名市こどもの権利条例」制定に向けて～こどもの権利を守るため、ご意見をください～
- 13 いざというときのために知っておこう「成年後見制度」
- 14 子育て広場 図書館・六華苑・博物館
- 16 メディカルニュース キラリ★くわな人

- 17 かんたん旨レシピ みんなの掲示板
- 18 EVENT ALBUM(イベントアルバム)
- 20 くわなINFO
- 28 無料相談
- 29 多文化共生で活力を 市長まちなか探索
- 30 HAPPY BIRTHDAY 桑名のイトコ教えてください。

### 今月の表紙

昨年12月に「桑名ほんばく」で桑名の海苔を使って、飾り巻き寿司を作りました。栄養豊かな河口域で育つ桑名の海苔は大変おいしいと評判です。



## 令和6年能登半島地震の被災地を全力で支援します

桑名市長 伊藤徳宇

令和6年1月1日、午後4時10分、石川県能登地方を震源とする最大震度7の大地震が津波を伴って発生し、多くの人の尊い命が失われました。お亡くなりになられた人たちに心から哀悼の意を表しますとともに、被害に遭われ、今も困難な状況下にある皆様に心からお見舞いを申し上げます。

今回の地震は、震源から遠く離れたこの桑名市でも震度4を観測しました。被害は確認されていませんが、大きな揺れに恐怖を感じた人もいらっしゃったのではないのでしょうか。そして、元日の夕方に発生したこの地震、被災地では、お正月を帰省したご家族やご親戚などとゆっくり過ごされていた人も多くいらっしゃいました。そうしたあたたかい団らんを引き裂くようにして発生した今回の大地震。私はこれまで「災害はいつでも起きるかわからない」ということを申し上げてきました。これが天災だと強く思い知らされました。

発生直後、被災地では、火災に加え、広範囲に停電や断水が発生し、道路も寸断されて救助や支援もままならない状況で、現在もなお、多くの被災者が厳しい状況下におかれています。すでに桑名市でも職員を派遣するなど、被災地支援に取り組んでいます。避難生活の長期化も懸念されています。被災地の人たちが少しでも早く普通の生活を取り戻すことができるよう、引き続き関係機関などと連携し、全力で支援に取り組んでいきます。

そして、この桑名市という地に目を向けた場合、考えておかなければならないのは、南海トラフ地震は近い将来必ず発生するということです。南海トラフ地震では、津波に加え、今回の能登半島地震で大きな被害を引き起こした、大きな揺れに伴う家屋倒壊や火災の発生も想定されます。

市として、改めて気を引き締め、災害への対応を強化していきますので、市民の皆様におかれましても、今回の災害を自分事としてとらえ、平素から災害に対する備えをよろしく願います。

# 海苔の生産現場に聞く！ 桑名の海苔 Q & A



## Q 桑名の海苔がおいしい理由は？

豊永さん 桑名でおいしい海苔が採れる理由は、まず木曾三川の恵みがある漁場は、全国でも他に見当たりにません。山の栄養分をたっぷり含んだ水が漁場に流れ込むので、あの黒々とした海苔ができるんです。必要な栄養素は窒素とリン。毎週海水の中に、それらがどれくらい含まれているかを調査して、おいしい海苔がとれるよう気を配っています。

もう一つ、育て方もおいしさに影響します。杭を立てて網を張る「支柱柵」で海苔を育てる桑名の養殖方法は、潮の満ち引きによって太陽にさらされる時間帯が出てきます。すると、雑菌などが殺菌されて、うまみが凝縮され、おいしい海苔ができるんです。

服部さん 網を張る高さは「成長域」と呼ばれていて、ここに網がうまく浸かるよう随時調整します。しかも、毎年その高さは変わります。海苔は水に浸かっている時に成長するので、あまり空気にさらされる時間が長くても、いい海苔が育たないんです。ここが漁師の腕の見せ所と言えますね。



伊曾島漁協 事務局長  
豊永 秀樹さん

採苗や海苔の格付けなど何でもおまかせの海苔マスター！



伊曾島漁協 組合長  
服部 茂さん

海苔を育てて50年！若手に海苔の育て方も教えます。



## Q スーパーで桑名の海苔を見かけないのはなぜ？

豊永さん 実は、味付け海苔になると産地表示が不要になってしまっんです。さらに、桑名産の海苔は量が限られていることや、価格が高めになることから東京へ送られることが多く、地元ではあまり売っているところを見ないかもしれませんね。漁協にお越しいただくか、輪中の郷で販売していますので、ぜひ買って食べてください！

## Q 今年の出来はどんな感じですか？

服部さん 海の色とか、現状を見ると悪くないかなと思います。天候次第なので何とも言えません。でも桑名の海苔はずっと高値を付けていますから、おいしい海苔が出荷できると思いますよ。

## Q 海苔の等級ってどうやってつけるの？

豊永さん 海苔は各地区の検査員が等級付けをしています。色、つや、手触り、厚み。私は味もチェックします。等級ごとに見本となる海苔を設定し、比較して束ごとに分けていきます。だから年によっては、該当する海苔がない等級もあります。等級付けする海苔は1日100万枚。機械で等級分けする技術も研究されていますが、まだ実現には至っていません。

## Q 海苔の養殖で困っていることは？

豊永さん 近ごろ、育てた海苔をカモやクロダイといった野生生物が食べる被害が目立つようになってきました。ひどい時は一晩で何十列も食べられることも…。漁場を網で囲うなどの対策は行っていますが、完全に抑えることはできていません。

服部さん 異常気象なのか黒潮の大蛇行の影響なのかはわかりませんが、全国的に海苔の成長が遅れ気味です。そのまま見ても何も変わらないので、自分たちが環境に合わせてやり方を変える必要があると感じています。

また、海苔の漁師が減少傾向にあることも課題の一つ。伊曾島漁協には現在、24人が所属していますが、一番若い人が40代、平均年齢は60代です。海苔漁が家族で行われてきたことにより、就職先となる組織が少ないことや、海苔を加工するための機械が高価であること、収穫期には真夜中から夕方まで作業が続き過酷であることがネックになっていきます。でも豊漁の時は大きく稼ぐことができるので、若者が興味を持ってほしいですね。





# 見募集

## 海苔の培養水槽、種付け設備見学

日常では見ることも教わる機会も少ない海苔の製造工程や、桑名での海苔の養殖方法を学びませんか。

海苔の養殖は、孢子(タネ)の培養から始まります。特に良い海苔からとった孢子を水槽に放ち、ホタテなどの貝殻に付着させます。秋ごろまでに、糸状になるよう成長させます。貝殻が黒ずみ、孢子が飛び出せる状態になったら「採苗」。水車に巻き付けた網を水槽の上で回転させて、網に孢子をつけます。網を干して弱い芽などを除いた後、海に立てた支柱に網を張り、海苔を育てていきます。

1月になると、海苔漁がスタート。複数回収穫できますが、一番摘みの海苔が柔らかくておいしいとされています。収穫した海苔は加工場に集め、洗浄、細断した後、19×21センチの大きさに漉き、乾燥工程へ。でき上がった海苔は伊曾島漁協で格付けされます。

### 募集要項

- 場所 伊曾島漁協(長島町白鷄1-1)
- 日時 4/6(土) 10:00~12:00
- 料金 500円(お土産付き)
- 定員 20人程度
- 申込 右記QRコードから  
※申込み人数が多い場合は抽選



### 桑名の海苔 販売場所

#### 伊曾島漁協

所在地 長島町白鷄1-1  
電話 45-0511  
※新海苔の登場は3月ごろから



#### 輪中の郷

所在地 長島町西川1093  
電話 42-0001  
開館 9:30~16:45  
休 月曜(祝日の場合は翌日以降の最初の平日)  
※新海苔の登場は4月中ごろから



## プロの太鼓判つき!

# 桑名の海苔のおいしさとは

桑名の海苔は『海苔らしい』と言われています

桑名海苔問屋協同組合\*  
代表理事 福井 慶則さん

※桑名海苔問屋協同組合は、(株)福井と(有)川出海苔店で構成され、主に地域の児童に対する食育活動などを行い、海苔に対する知識を深めてもらう活動を行っています。

海苔の評価は、色、光沢、香り、重量。混入の有無、穴あきの有無など、さまざまなチェック項目により行われます。価格もピンキリで、一番上と下を比べると180倍以上の価格差があります。桑名の「伊勢あさくさ海苔」は日本全国の海苔の中でも、味、希少性、歴史的価値が高く評価されています。

他の海苔を食べて、桑名の海苔のおいしさに気づきました

ガストロノミー美谷  
三谷 康仁さん

「口福な空間」をコンセプトに、お箸で食べる和食とイタリアンをベースに料理を提供しています。海苔巻きは前身の「喜美寿司」のころからの人気メニュー。今も先々代のころからの仕入れ先と同じ桑名の海苔を使っています。上品な香りと黒々とした色合いが特徴で、海苔のおいしさを楽しんでもらうために、一般的な海苔巻きと比べて倍量の海苔を使っているほどです。多るとさらに海苔の香りが際立ちます。さらに厚みが絶妙で、海苔巻きにして食べたい時にパリッとして歯切れがいいんですよ。薄ければいいっていうものではないんです。この海苔に仕上げるには生産者さんの技術も必要だと思えますが、材料の良さが大きなポイントだと思っています。このおいしさを生かすには、シンプルに手巻きで食べるのが一番だと思いますね。

桑名の海苔ってそんなに評価が高いのですか...? 海苔を扱うプロたちに、率直な意見をお聞きしました。

日本でも有数の高値を誇る「伊勢あさくさ海苔」味、希少性、その歴史に高評価



海苔販売のプロ

海苔は北海道から九州まで各地で生産できますが、日本では出回る海苔のうち、九州産が半分を占めています。しかし味を比べると、伊勢湾産と有明海産の海苔が高評価になる傾向があります。有明海産は甘みが強く、薄く、口の中で溶けていく。一方で桑名の海苔は色が黒く、磯の香りと塩気があり、より海苔らしさが際立っているとされています。今は松阪へ三重県内で生産された海苔が集められ、海苔業者による入札が行われます。海苔の評価は、色、光沢、香り、重量。混入の有無、穴あきの有無など、さまざまなチェック項目により行われます。価格もピンキリで、一番上と下を比べると180倍以上の価格差があります。桑名の「伊勢あさくさ海苔」は日本全国の海苔の中でも、味、希少性、歴史的価値が高く評価されています。



海苔料理のプロ

人気メニューの手巻き寿司には先々代から桑名の海苔を使用