

鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて
海女の愛ちゃんが湯く！
……… 真珠の海七草編 ………

皆さんこんにちは。海女の愛ちゃんです。新年が始まったと思えば、もう2月ですね。今年の冬は例年以上に寒い日が続いていますが暦の上では立春を過ぎ、鳥羽の海からも黒ノリ、ワカメなどの春の海藻が私の食卓にも登場しています。

さて、鳥羽市温泉振興会のメールマガジン「海女の愛ちゃんが湯く」は、鳥羽温泉郷の魅力づくりを目的とした「鳥羽温泉郷 海藻 JAPAN プロジェクト」の取り組みの一つです。プロジェクトには「海藻を学ぶ」ことや「海藻料理を研究する」などのテーマがあります。昨年は、私がレポーターとして温泉宿を訪問し取材した、お宿自慢の海藻料理と入浴施設の紹介や市水産研究所の岩尾博士の海藻に関するコラムなどを振興会会員の皆様へメルマガ配信することでプロジェクトの二つのテーマを推進してきました。また、会員施設以外の一般の方にも読んでいただけるように温泉振興会の Web サイトにも掲載してきました。

今年の「海女の愛ちゃんが湯く」は、「鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて」として、海藻に携わる生産者をクローズアップしていこうと思います。海藻に対する思いや関わる人々の人柄等をレポートし発信することで、『海との関わりを大切にする鳥羽温泉郷』を表現するのが狙いです。

そして今回から、新たに地域おこし協力隊として石鏡町に住む佐藤千裕さんに協力いただき、メルマガにイラストを用いることにしました。皆さん楽しみにしてくださいね。

それでは、真珠の海七草編、黒ノリの巻です。

真珠の海七草



黒ノリ



アオサ



ワカメ



アラメ



ヒジキ





01

鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて

海女の愛ちゃんが湯く！

真珠の海七草編 ～黒ノリの巻～



桃取の黒ノリの美味しさの秘密について

例年 11 月に答志島の伊勢湾側の沖合にノリ網が張られ、収穫し出荷されるのは 12 月に入ってから。伊勢湾

へ流れ込む木曽三川や宮川の水が混ざり合う“栄養豊富な鳥羽の海”と真面目で丁寧な“桃取漁師の気質”が最上級な黒ノリを作り上げていると、その味を知る鳥羽の人は語ります。

鳥羽の黒ノリの美味しさの秘密は、恵まれた漁場の他にもあります。それは全国で鳥羽だけの「葉体冷凍」という特別な手間をかけることです。マイナス 20℃で 1 日～2 日間冷凍熟成されます。冷凍することで葉体から余分な塩分が抜けツヤが出ます。また、葉体の組織が壊れ旨味成分のグルタミン酸やイノシン酸が出て甘みが増すそうです。

そしてもう一つ大事なポイントは種付け（孢子をロープに付ける工程）です。顕微鏡などで確認しながら孢子の量を決めます。水揚げ量に影響するテクニックがいるこの作業は、漁師の腕の見せ所なのだそうです。





桃取黒海苔委託加工施設へ

1月18日、佐田浜港から市営定期船に乗り12分で答志島の桃取港に到着。この季節の桃取港西海岸は北西の風と大きな波で船もよく揺れるそうです。港に着き早速、黒ノリ加工場へ。私は木製の作業小屋と勝手なイメージを持って訪ねましたが、ピカピカの建物で全ての作業がオートメーション化されているのに驚きました。ワイヤレススピーカーからヒップホップ音楽が流れる空間で、20代の作業員が働いている光景にもまた驚きましたが、テキパキと作業する笑顔の若者に出会えてとても嬉しい気持ちにもなりました。

なおえ 工場長の清水直兄さん

小麦色に日焼けしたつやつやの肌と笑顔が印象的な黒ノリ養殖38年のベテラン漁師で、夏はサワラ釣り漁に従事しています。

桃取地区では2020年より黒ノリ加工を鳥羽磯部漁業協同組合に委託する方式を導入し、清水さんはその加工施設の工場長を務めています。黒ノリ養殖と言えば、海での刈り取りから板のりの加工までを、日夜を通して行う過酷とも言える作業ですが、陸上での加工部分を委託することで大幅に労力が軽減されました。これにより後継者不足解消や品質の均一化、単価を向上させて収益性を上げる事が期待されています。

名古屋で美容師をしていた直兄さんの息子（^{たけゆき}剛幸さん29歳）が2019年に帰ってきて、親子で一緒に仕事をしています。

息子と一緒に自慢の黒ノリを全国にPRしたい

「桃取の黒ノリの味は日本一や！他所には負けない自信がある。」

三重県の黒ノリ生産量（平成29年）は全国8位で、県内生産量の約30%が鳥羽産とのこと。小さい頃から桃取と言えば黒ノリ養殖が自慢。その桃取の黒ノリをどうやったらうまくPRできるかも模索中です。

近年は、海の状況も変わってきていて色落ちなどから水揚げ量が減っています。「せっかく息子が継いでくれて、若い人も一緒に働いている。彼らは何も言わなくても熱心に研究し、新しい情報や機械を導入し、どんどん成長していくので安心して任せられる。」「彼らのためにも海の環境を良くする活動にも積極的に取り組み、自慢の黒ノリを養殖したい。」と直兄さんは話しています。

桃取地区の黒ノリ業者は、50年くらい前は80軒あったのが今は9軒になり、その内6軒が委託加工施設を利用しています。

直兄さんお勧めの黒ノリの食べ方

「軽くストーブで炙ったノリを、ご飯に巻いて醤油とマヨネーズをつけて食べるのがうまいんだよ！」それに、破れたノリをフライパンで塩とごま油で炒めた韓国風も奥様がよく作ってくれるとか。

答志島の和具地区では刺身を海苔で巻く食べ方も美味しいとの情報も。市内でナマコ漁をする地区では、お正月に青ナマコを湯がいたものに、炙った黒ノリを手で小さくもみながらふりかけて醤油をたらして食べるところも。



・黒ノリについてのお問い合わせは...

桃取黒海苔委託加工施設工場長 清水直兄 090-7919-5582 まで





編集後記

取材中直兄さんは何度も剛幸さんの話もしていました。継いでくれたのが嬉しいのでしょうね。親子一緒に仕事ができるのっていいですね、何世代先まで続きますように。

黒ノリの重さの基準が、「並」「重」などに分かれるのですが、「ガ」と書かれたのがあり思わず笑ってしまいました。桃取らしいですね（笑）

「ガ」の意味を尋ねたところ、ノリが厚すぎてガサガサすることから、「ガ」を用いたそうです。JIS規格に加えて欲しいですね。



レポーター / 写真 大野愛子

東京都出身、海女、フォトグラファー

1月2月の海女漁はお休みです。正月から油断して既に3キロ増量しました（笑）



イラスト / デザイン 佐藤千裕

福島県出身、海女見習い、鳥羽市地域おこし協力隊・石鏡町活性化～海女のまち暮らし担当～
今回からよろしくお願いします。鳥羽の海藻、最高ですよ～

