

# まんなか

テーマ…海苔



子供も大人も大好きな海苔。  
でも、海苔って酸処理をしているものと、  
していないもの(無酸処理)が  
あるんだ。

## ☆酸処理って何?☆

海苔の養殖網を酸性の  
液にひたして、  
赤くさせ(カビ病)などの

病気を防ぐこと。酸処理を  
することで、海苔は強くなり、

養殖網を常に海につけていることが  
できる。そのため、収量が上がり、  
海苔の仕上がりも良くなるなどの  
メリットがある。しかし、酸を使うこと  
で、人体や環境に何らかの影響が  
あるのではないかという心配がある。  
(使用している酸=有機酸や塩酸など)

## ☆無酸処理って何?☆

無酸処理は、酸処理剤を使用  
しない養殖方法のこと。養殖網  
を、引き潮の時に海から完全に出し  
太陽と潮風にあてる。これによって  
病原が取り除かれるため病気に  
かかりにくくなる。しかし、網が  
海から出ている時に海苔は成長  
しないので、収量はとて少ない。



鹿嶋市  
無酸処理海苔の  
はなし



出水市では、  
養殖が始まった時から  
酸を使わない、無酸処理を実施  
しています。

今回は、出水産の海苔を販売している  
「海苔のこたに」の谷口さんに、電話  
で「お話しを伺いました!!」

## Q 養殖はいつから始まるの?

10月始めくらいから、11月の間に種  
つけをして、養殖期の12~3月までに2回、  
多くて3回海苔をつみます。

養殖は海水温が関係していて25℃以下に  
ならないと始まりません。日本では東北から始まります。

裏へつづく→

つつぎ↓

出水市は九州でも一番南なので、東北から比べると開始時期は約1ヶ月違います。同じ九州でも、有明海の方とは、2週間も違うんです。

Q. 出水市全体では、どれくらいの海苔がとれるの？

日本全国では、年間100億枚海苔が生産されています。

出水では昨年全体で(2013)600万枚でしたので、100億枚に比べたら、微々たるものです。

出水の養殖は、2人1組の夫婦で行っています。今では少なくなって11組しかおらず、1組でとれる海苔の量も50~60万枚ほどです。

酸処理だと、1人で1000万枚以上作る人もいますよ。

Q. なぜそんなに差が出るの？

やはり、酸につけると養殖網をずっと海につけていられるから、よく成長するんです。海苔は、お茶と同じで先端が一番美味しいのですが、

酸処理をしていると、アオサなど余計なものがかからないので、20cm~30cm成長させても、美味しくできるんです。

実際は、長く成長させるより、5cmと短くつんだ方が香りも味もあって美味しいんですよ。

無酸処理では、あまり長く成長させず、短い時に収穫します。だから、収量はもちろん少ないですが、美味しく、安全な海苔がとれるんです。

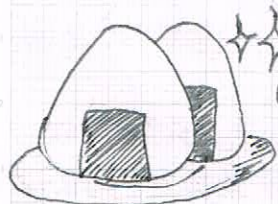
酸処理では、養殖期十数回海苔を摘みますが、無酸処理だと、2回多くても3回なので、それも収量に差が出る理由です。

自然のペースで育ったんだね

Q. 生産者の方のやりがいとは？

消費者の方に、安心安全な海苔を届けたい、という気持ちです。

海苔の養殖は寒い時期なのでとても大変ですが、「毎年同じ味を伝えたい」という気持ちで頑張っています。



☆☆ 谷口さんは、電話越しに、とても丁寧に話してくださりました。「こたに」さんの会社では、より良く安全なものを全国に伝えたい」という気持ちから、出水の海苔でも1等~3等の物しか買わないそうです。日本全国に出水の味が伝わりますように!

感謝