



### ノリ養殖とは

**学生**（以下「S」）：秋口になると瀬戸内海の沿岸のいたる所で筏が見かけられます。ことに電車や車で明石海峡近くを走っていると、沖に筏をよく見かけますが、あれはノリ養殖筏ですね！

**先生**（以下「T」）：そうですね。秋口の風物詩になっていますね。紅藻類アマノリ属の植物を総称して一般にノリ（海苔）と呼び、明石海峡付近では12月から4月頃に養殖ノリ生産が行われます。その準備は9月頃から始まっているのです。

**S**：なぜ明石海峡周辺で海苔養殖が盛んなのですか？それから大阪湾奥部で見かけないのはなぜですか？

**T**：大阪湾奥部の水質環境が海苔の生育に適さず、品質の良いノリが生産できないこと、また海上交通上の問題、さらに漁業権といった法的な規制もあるからなのです。

**S**：瀬戸内海での養殖ノリ生産量は多いのですか？

**T**：ここ3年間ほどの平均ですが、生産量が多いのは九州有明海地区で全国生産の52%を占めます。瀬戸内海産は25%、兵庫県は瀬戸内海産の53%です。

**S**：有明海で生産量が多いのはなぜですか？

**T**：有明海には多くの川が流れ込み、ノリの生育に必須の窒素や燐などの栄養塩類が豊富であること、そして遠浅で潮汐干満差が6～7mと大きく、ノリの生育環境に適した昔からの養殖法（支柱柵式）が使えること、そのため病害が少なく、柔らかく味が良いノリが生産できることによります。

**S**：瀬戸内海のノリ養殖の特徴は？

**T**：瀬戸内海には有明海のような遠浅の海が少なく、ノリ網を海面直下に浮かせた“浮き流し式養

殖”がほとんどで、生産されるノリは黒くツヤがあり、少し硬めでしっかりしていますが、とろけるような味に若干乏しいのが特徴です。

**S**：コンビニで最も売れているのは“おにぎり”と言われ、ノリが定番ですが、これは最近のことですね。

**T**：簡単に美味しくどこでも食することができ、そして栄養的にもすぐれた食材として近年幅広い年齢層の消費者に好まれる傾向にあります。

**S**：昔は高級な進物用として上等な海苔がデパートなどで販売されていましたが。

**T**：進物の多様化などにより、昔の定番であった“石けん・タオル”、“缶入進物ノリ”等の需要は減少してきました。今のノリの需要の多くはスーパーや外食産業、ことにコンビニなどで“おにぎり・巻き寿司”などとして利用されるものが多いなり、中級以下の手頃な価格のノリが流通業界では好まれています。

**S**：すると高級なノリの需要が少なくなったということですね？

**T**：需要を満たすため最近では中級ノリを多く生産する方向にあり、それによって高級な品質の高いものが安く、品質の低いものが高めに流通し、品質差に比べ価格差は小さくなってきました。

**S**：西欧の人達は海苔を食べないそうですが、日本人は昔から海苔を食べていたのですか？

**T**：日本でノリは古代から食べられており、『古事記』や『風土記』、『養老律令』などにも記載が見られます。この時代のノリは天然に自生する岩ノリを採っていたもので、“紫菜”、“神仙菜”等という字が使用されていました。その頃からノリは日本固有のすぐれた食品として利用されたものと思われま

### ノリ養殖の歴史

**S**：日本のノリ養殖はいつ頃から始まったのですか？

**T**：ノリ養殖は江戸初期に始まったとされ、東京湾隅田川河口大森付近で生産されるノリが上等で、また浅草付近が商いの中心であったことから、乾ノリを“浅草海苔”と称するようになったと言われています。話はそれますが、全国のノリ生産現場で活躍するノリ品質検査員は最近まで長野県諏訪地方出身者が多かったのですよ。これは江戸

期のノリ主生産地であった江戸大森に出稼ぎにきていた人達に諏訪地方出身者が多かったことの名残なんですよ。彼らの長年培われたノリに対する鑑識眼が買われ、冬場のみの出稼ぎとして全国各地に招かれています。昭和初期、諏訪地方には「ノリ屋へゆかねば一人前でない」という風潮があったそうです。岩波書店創業者 岩波茂雄氏や、後の日本大学総長 山岡萬之助氏も海苔屋奉公を経験しているのだそうです。

S：私たちの父母の時代まではノリは高級食材として、特別な時にしか食べられなかったようですが、生産量も少なかったのですか？

T：そうです。昭和初期には水平網式養殖法等の技術が開発され、ノリ養殖は全国に普及したのですが、生産量が急速に増加したのは戦後のことで、このきっかけになったのは、1946年英国 K.M. ドリュウ女史がノリ糸状体を発見したことです。その後ノリの生活史が解明され、昭和29年の人工採苗技術の進歩に結びつき、大量生産に結びつきました。

S：ノリ養殖が現在ほど盛んになったのはいつ頃ですか？

T：昭和42年に浮き流し養殖法が開発され瀬戸内海各地でノリ養殖が盛んになってきました。さらに昭和43年のノリ網の冷凍保存法が実用化され、二毛作、三毛作が可能になり、昭和50年代の多収穫品種が次々開発されたことも大きい要因です。また養殖作業の機械化も進み、昭和30年代に乾燥機、ノリ摘み機、ノリ抄機等が開発され進歩に拍車をかけました。ノリ養殖は一挙にメジャーな漁業に進歩しました。

#### 主な養殖ノリ生産地

S：日本の代表的なノリ養殖地域はどこですか？

T：10月から4月頃にかけて有明海や瀬戸内海、伊勢湾、東京湾口部など日本各地で生産されています。有明海でのノリ生産は30年頃は熊本県を中心に盛んとなり、昭和30年代後半東京湾大森での養殖が幕を閉じた後、福岡県、佐賀県で高品質ノリが生産されるようになりました。35年当時九州地方での生産量は全国生産の約22%でしたが、現在は全国生産の49%（昨年度は59%）を占めるようになっていて、昭和40年代は九州のノリ業者にとってまさに高度成長の時代で、各地に“ノリ御

殿”が建ったとされています。

S：瀬戸内海のノリ養殖はいつ頃から盛んになったのですか？

T：歴史は古く、広島県、愛媛県西条地域などでは江戸時代から養殖されていました。瀬戸内海でもノリ養殖の盛んな兵庫県や香川県の生産増大は、昭和40年代初期の浮き流し技術の普及、それに伴う沖合漁場の拡大、そして漁場の富栄養化による漁場価値の高まりによるところが大きい。昭和46年以降の多収穫品種の採用、昭和52年に自動ノリ乾燥機が普及し大量生産が可能となり生産量は急激に増大しました。また、昭和58年の珪藻等雑生物の駆除法としての酸処理技術（活性化処理技術）、もぐり船（高速摘採船）、経営規模の拡大（協業化）等も生産増大に拍車をかけました。

#### 養殖ノリの生産量と消費

S：全国ではどのくらいの養殖ノリが生産されているのですか？

T：全国で年間約90～100億枚生産され、ほとんど国内で消費されています。

S：すると日本人が年間平均100枚弱食べることになりませんが、そんなに食べているとは思えないのですが。

T：確かに家庭で直接利用される量としては多いように思われます。しかし近年外食産業の増大などにより自給自足状態にあります。しかし国内消費量の変化、単価の下落などから見て、年間生産量は85億枚くらいが適当とも言われています。ここ3年間の全国平均生産枚数は94億枚ですが、19年度漁期の不作などからノリ生産経営体は約270経営体減少、約7億枚の生産減との予測もあり、本年度は88億枚程度の生産量に減少することも予測されています。

S：瀬戸内海の実産量はどれくらいですか？

T：約30億枚の実産量で、全国の約30%を占めています。うち兵庫県が瀬戸内海生産量の50%を占めます。ただ19年度漁期は瀬戸内海東部での極端な不作により、瀬戸内海生産量は16億枚弱と半減しており、全国シェアも約18%と激減しています。漁場環境の悪化などによるこのような生産量減少などから見ると、かつて呼ばれた“ばくち草”の異名は今も生きているようです。

### 輸入ノリは

S：最近韓国産ノリなど輸入ノリが多くなっているように思えますが。

T：韓国からの輸入の歴史は古く、第2次世界大戦直後の輸入量は国内ノリ生産量に匹敵していました。その後国内生産量の増加とともに輸入量は減少しました。近年海外産ノリの輸入枠拡大や自由化などが社会の趨勢となり、また高品質の中国産ノリ輸入問題も持ち上がってきています。現在輸入枠は中国・韓国合わせて4億枚に設定されています。韓国産ノリは国内消費がほとんどですが、中国産ノリはそのほとんどを輸出に向けており、かつ江蘇省沿岸の遠浅干潟で日本の技術指導により高品質のノリを生産しています。今後日本のノリ生産業に影響を与えるかもしれません。

### 節分巻ノリ丸かぶり

S：最近節分に“巻き寿司丸かぶり”が話題になっていますが！

T：江戸期末期頃、大阪船場で旧暦の大晦日に当たる節分に前年の災いを払い新しい年の幸運を祈る厄払いとして始まったと言われていました。また2月頃はその年生産された“新ノリ”を旬のまま非常に美味しく食べることができる時期ですので皆さん堪能してください。そしてノリ流通業者も旬の本物の美味しい新ノリを提供して欲しいものです。

S：なぜ海苔巻きを切らずに丸かぶりするのですか？

T：いろいろな説がありますが、海苔巻きを「鬼

の金棒」に見立ててそのままかじり、金棒を持たない鬼を退治をする、ということのようです。また恵方に向けて黙って願い事をしながら巻き寿司をかぶることにより福の神が願いを叶えてくれるのだそうです。

### ノリ養殖の役目と将来

S：ノリ養殖業・漁業の海に対する役目は？

T：陸上から海に流入した陸上の剰余物質は最終的に養殖ノリなど水産物として海から陸に回収されます。漁業は海に流された不用物質の回収産業としての役目を持っています。これは非常に重要な役目です。また日本は食糧自給率約40%で、食糧の非常に多くを外国からの輸入に頼っています。今後減少するであろう食料輸入に対応するためにも、海を利用した食糧生産が我が国の食料自給に大きく関与できるものと思います。また培われた技術などが途上国などの食糧増産にも寄与できることを望みたいものです。

S：今後のノリ養殖の行方はどうですか？

T：ノリ養殖が好調な頃、ノリ業界、流通界などでノリ利用に関する工夫が乏しかったことなども原因していると思いますが、生産業者の減少、単価下落、環境悪化による品質低下など深刻な問題が発生しています。生産業者減少の歯止めを基軸に抜本的な対応が必須とされています。また品質低下に対応できる水圏工学的手法を用いた漁場づくり、漁業用水確保などによる周年管理養殖技術の開発などが喫緊の課題と言えるでしょう。

眞鍋武彦（財国際エメックスセンター）

