

三重ブランドSTORY

青さのり

日本の誇りを胸に



三重県

湾奥に宿す。

湾奥の穏やかな浅瀬で美しい輝きを放つ、「青さのり」。

毎年、年明けごろから四月の終わりにかけ、三重県沿岸部のあちらこちらに設置された網が、一面鮮やかな緑色に色づく。三重県が日本一の生産量を誇る「青さのり」だ。その様子は、まるで海の上に広がる緑

色のじゅうたん。太陽の陽に照らされた青さのりは、澄みきった海と鮮やかな対比をなし、キラキラと緑色の美しい輝きを放つ。

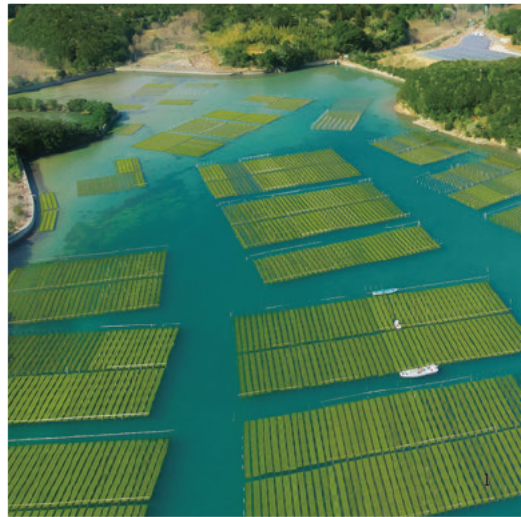
青さのりとは、正式には「ヒトエグサ」と呼ばれる青ノリ類の海藻のこと。平安時代の文献にも記述がみられるように、三

重県では古くから青ノリ類が自生し、食べられてきた。本格的に青さのりが生産されるようになったのは、昭和に入ってから。佃煮の原料として利用されてきたが、昨今では鮮やかな色合いと豊かな風味、柔らかな食感が認められ、みそ汁から本格フレンチの一皿まで、

さまざまな用途に用いられるようになった。

海藻の宝庫で育まれる「青さのり」。

日本で消費される青さのりの実に六割以上が三重県産だ。松阪漁港付近を中心とする伊勢湾岸、そして矢湾から東紀州の熊野灘まで続くリアス海岸。これらの複雑に入り



組む湾奥の穏やかな浅瀬は、河川から流れ込むミネラル豊富な養分が混じり合い、のり養殖に絶好の環境なのだ。

「県外のさまざまな海藻の産地と比較しても、これほど広範囲にわたり漁場が形成されているケースはめずらしい。青さのりに限らず、ひじきやアラメ、テングサなど、三重県の漁場は、さまざまな海藻の宝庫。

海藻王国といっても過言ではありません」





磯の豊かな香り・風味。柔らかく舌触りの良い食感。
日本一の生産量を誇る、三重県産青さのりの極意に迫る。

青さのり

三重ブランドSTORY

三重県漁業協同組合連合会（以下三重漁連）でのり海藻課に在籍する山下氏は、嬉しそうに続ける。
「そして、それぞれの産地ごとに色の濃さや風味の強さなど、さまざまな個性がある。そこに優劣はありません。」



例えば、加工せずにそのまま一般家庭向けに販売するスーパーなどは、色の濃いものを好む傾向があります。一方、料理に使用したときの鮮やかさを重視して、色が明るいものを好む料理人もいます。さまざまなシーンで利用されるものだから、多様な青さのりを提供する事が求められる。パリエーションが豊富で、多様なニーズに対応できるからこそが三重県産青さのりの強みなんです」

産地を超えた共販体制が、 日本一の生産量を支える。

二元集荷体制の確立で
品質と量を確保。

産地が広範囲に広がる青さのりの振興にあたり、三重漁連の果たす役割は大きい。さまざまな水産物の生産販売の一翼を担う三重漁連は、生産者とともに三重県青のり生産流通推進委員会を設置。三重県全域で生産された青さのりを三元集荷し、共同販売する体制を確立した。



のり流通センターでの業者見付け風景

「青さのりは、共通の基準で産地ごとに検査や等級づけを行い、松阪にあるのり流通センターに集約されます。この二元集荷・共販体制により、生産者は品質の向上と生産拡大に集中できるようになった。これがお客さまからの信頼にもつながっていると思いますね」

また、三重漁連は定期的に研修会を開催し、産地ごとの情報交換の橋渡しをすることで、問屋や消費者からの声を生産者にフィードバックするなど、各産地の品質向上に貢献している。

手をかけた分だけ、
青さのりは
応えてくれる。

もちろん、生産者の日々の努



三ヶ所地区で
青さのりの生産
に励む松村氏

力も忘れてはならない。志摩市磯部町三ヶ所地区。リアス海岸の穏やかな漁場に恵まれ、古くから青さのり養殖で栄えたこの町で、今も多くの人たちが青さのりの生産に励んでいる。三代前からのり養殖業を営む松村陽輝氏もそのひとりだ。松村氏は、若いころまずは親元を離れ、別業種に従事してから、実家の家業を継ごうと考えていたという。

「そうしたら親父に『のりをなめるな』って言われましてね。結局早々に家業を継ぐことになったんです」



笑いながら昔を振り返る松村氏。実際この道に入り、その奥深さを知って、あらためて自分の甘さを痛感したという。

三重県産青さのりは、すべて天然採苗。夏から秋にかけて海の様子を伺いながら、種場と呼ばれる場所に網を張り、天然の青さから放出された遊走子(いわゆる種)を網に付着させる。そして、その網を生育に適した漁場に設置。漁場の自然のままの環境に委ねて育てていく。最初、数十枚に重ねて設置されていた網は、の

りの生育状況にあわせて、二枚程度になるまで広げられていく。こうした基本的な生産方法は、県内どこでも同じ。しかし重ねる枚数や広げるタイミング、網の高さの調整などは、産地や生産者によって異なるという。

例えば、網を設置する高さ。青さのりの生育には、海の栄養分が十分行き渡り、かつ程よく太陽の光が入る水深が最適だとされる。そのため生産者たちは、引き潮の際、ギリギリ海上に姿を現す高さを目安に、網の高さを調整していく。しかし、海の水位は、毎年どこるか毎日変わる。さらに、黒潮をはじめとする海

流の状況など、さまざまな要因で、最適な網の高さが微妙に変わってくるというのだ。「だからみんな毎年試行錯誤を繰り返しているんです。一生かけてもなかなか極められないほど難しい」

こうして生産者たちは、培った経験を頼りに日々細かな微

調整を続けている。

「良い青さのりを作るには、いかにまめに漁場に足を運び、手をかけられるかが勝負。やっぱり手をかけている人はそれだけ良いのりを作ってますわ」

力説する松村氏の顔からは、青さのり生産にかける者の責任と誇りがにじみ出していた。



(1) 収穫風景。三ヶ所地区では、網ごと収穫し、地上に戻ってから専用の機械で青さのりを脱穀する。

(2) 洗浄工程。混ざっている異物やゴミを取り除いていく。

(3) 洗浄した青さのりは、脱水機にかけ、丹念にほぐされた後、乾燥機へ。高温では風味が飛んでしまうため、低温でじっくり乾燥させる。

青さのりをもっと知る。

海の緑黄色野菜!?

青さのりには、多くの食物繊維が含まれており、その量は食物繊維が多いとされるごぼうのおよそ7倍。さらにほうれん草の約2倍のビタミンAや、牛乳の約8倍のカルシウムやマグネシウムなど、さまざまな栄養素が豊富に含まれていることがわかってきました。これにより、青さのりは、「海の緑黄色野菜」とも呼ばれています。健康な食生活への意識が高まってきた現代人にとって、夢のような食材なのです。

簡単! 「青さとアンチョビの Pasta」のレシピ

【作り方】

- ①青さのりは水戻しした後、水気を切っておく。アンチョビは荒みじん切りに。
- ②鍋に水を入れ、沸騰したら塩を入れて Pasta を茹でる。
- ③オリーブオイルとスライスしたんにくをフライパンで中火にかける。
- ④香りが立ってきたらアンチョビを入れて軽く炒め、火を止める。
- ⑤茹でた Pasta と絞った青さのりを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛り付け、粗挽きコショウをふりかけたらできあがり。

【材料(2人分)】

乾燥青さのり5g、Pasta 200g、アンチョビ1缶(30g)、んにく1片、オリーブオイル・塩・粗挽きコショウ適量



海上に広がる 緑のじゅうたん!? 自然と調和する 青さのり漁場の風景

三重県各所の沿岸部に広がる青さのり漁場。特に鳥羽市や志摩市の英虞湾付近は、高台から海岸風景を楽しめるスポットがたくさんあり、青さのりの養殖風景を一望できます。1~4月ごろには、海上一面に広がる養殖網が、鮮やかな緑に色づき、自然との調和が美しい庄巻の風景に。目で見て楽しむ、風景としての青さのりにも注目です。



三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14(2002)年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術(人と自然の力)」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト②独自性・主体性③信頼性④市場性⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とするにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド「青さのり」認定事業者

三重県漁業協同組合連合会
津市広明町323-1
TEL.059-228-1205
<http://www.miegyoren.or.jp>

和・洋・中どんな料理にも ピッタリの青さのり!

みそ汁やたまご焼きに入れるなど、家庭でもさまざまな料理に利用される「青さのり」。2016年に開催された伊勢志摩サミットでは、各国首脳に振る舞われた料理に、食材として採用されたことも話題になりました。和・洋・中どんなジャンルの料理にもあい、青さのりを使ったさまざまなレシピが考案されています。



青さみそ汁



青さのりのたまご焼き



青さと海老のしんじょう



三重県の海苔と 海藻類が大集合。 ランチも楽しめる!

のり流通センターにある「海苔テラス」は、三重漁連が運営する直販店。青さのりをはじめとするさまざまな県産の海苔や海藻を販売しているほか、ランチBOXや海鮮丼、コーヒーなどを楽しむことができます。ランチBOXはテイクアウトも可能です。

海苔テラス
松阪市中央町465-1
(のり流通センター内)
「お問い合わせ」
TEL.0598-31-1400



お土産や贈答品として もオススメ

「乾燥青さのり」や「青さのり佃煮」をはじめとする青さのり加工品は、比較的賞味期限が長く、お土産や贈答品としてもオススメ。青さのりを使ったお菓子や、インスタントの青さみそ汁など、さまざまな加工食品もどんどん登場してきています。自分好みの青さのり商品を探してみましょう。

左: 水洗い青さのり
右: 青さのり佃煮
「お問い合わせ」
TEL.0598-31-1400
(海苔テラス)



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395
<http://www.miebrand.jp/>

リサイクル適性 **(A)**

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。