

初めは継ぐつもりはなかったが、親の苦勞を見て、「何とか助けたい！」という思いで、後を継ぐことを決めた海苔師の島内啓次さん。今では島内さんにも後継者が出来てとても嬉しそうでした。只今シーズン真っ只中。そんなお忙し中お話を伺いに行ってきました。

美味しい海苔が育つ条件

九州の有明海は、日本の海苔の半分を生産するほどの一大漁場。

それは、海苔が美味しくなる海の条件が揃っているからです。

ひとつは、干満の差です。支柱に張った海苔網が、満潮時は、海水に浸かることで成長し、干潮時は、海から出て太陽に当たることでアミノ酸を貯えると同時に、殺菌されます。この繰り返しがゆっくり美味しい海苔を育てます。

酸処理に頼らないと決断

1994年ごろから、全国の海苔養殖場が酸処理に踏み切る中で、島内さんのグループだけは、酸処理に頼らないと決めました。酸処理とは、海苔を早く育てるために、海水に海苔を浸けたままにします。すると太陽で殺菌されないので病気になる。そこで、網を引き上げて、酸の溶液の入った箱舟に浸して、再び海に戻します。この時に使われる酸は、クエン酸や、リンゴ酸などの有機弱酸と法律で義務付けられています。罰則がないため、効き目が強い塩酸、硫酸、リン酸塩などの無機強酸を隠れて使う業者が後を絶たず、またそれらの酸を中和せず海に流し、海を汚染している事から「海の農薬」と言われています。

島内さんの決断は、「海を汚したくない！海と太陽の恵みで育つ伝統的な海苔づくりを残したい、そして何より美味しい海苔が作りたい」そんな思いからです。

海苔師の朝は早い

朝というか、夜中の2時ごろから収穫は始まります。それは、海苔の細胞が眠っている間に収穫すると旨味成分が保たれるからです。収穫した海苔を処理し、19時ごろでもまだ作業をされていて、収穫の時期は寝る暇がないと仰っていました。

海苔は水温が23℃以下の低い温度に刺激され、種が孢子を出します。なので10月～3月が海苔のシーズンなのですが、温暖化の影響で水温が下がらず年々収穫期間が短くなっていて、収量も減り、需要に供給量が間に合っていないのが現状です。

「コンビニのおむすびでも、海苔を巻いていないものが増えたでしょ」と島内さん。確かに、言われてみればそうですね。

海苔もお茶のように、一番摘み、2番摘みと順に5番摘みまであります。後になるほど硬くて、香りも落ちてしまいますが、「坂東さんには、一番摘の最高のものを送ってますから、間違いありませんから！」ということで、美味しい海苔がたくさん入荷しています♪ぜひ島内さんの想いと共に食べてみてくださいね。

意外と知られていませんが、海苔には神経と血液細胞を正常に保つビタミンB₁₂や葉酸、その他のミネラルや食物繊維も豊富なんですよ。

