

# おかげさん



2021年 年末号 vol.101  
<https://www.vin-sante.com>

～造り手の想いを伝えたい～  
直輸入ワイン&こだわり食品の店  
Vin Santé ヴァンサンテ ばんどう  
TEL: FAX 06-6681-1710  
大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23  
メール : [espoa\\_ban@yahoo.co.jp](mailto:espoa_ban@yahoo.co.jp)

12月に入って、急に本格的に寒くなりましたね。寒いのが苦手な私にとっては怖い冬。そして足の指にまさかの、しもやけが。寒いからと縮まっただけではいけませんね。血行が良くなるように体を動かそうと思います。

気忙しいこの時期、皆さまも元気にお過ごしくださいね。

## なんと、あの味に再会できました！！

20数年前のこと。ある海苔加工会社の社長さんが、日本中探して惚れ込んだ海苔師がいて、その海苔を全量引き取り加工し販売されていました。当時から海の農薬と言われる「酸処理」が問題になっていましたが、その海苔師は酸処理をせず、海の満干を利用して昔ながらの海苔養殖をしているとのことでした。百聞は一食？にしかず。まず封を切った時の香りに驚き、一口食べた時に「えーこれが本当の海苔の味なのか！今まで食べていた海苔はなんだったの？」と心から感動して、「私にも扱わせて欲しい！」とその場で商談成立、その後店頭に並んでいました。10年ぐらいい経った頃、残念なことに、その加工会社が倒産してしまい、あの海苔は幻となってしまいました。その後、海苔の養殖現場に行き、いいなあと思うものを扱いましたが、何かしっくり来ない感じでした。



そして先月、長野県でとっても美味しい野菜を育てている、織座農園の野菜定期便の中に海苔が入っていました。封を開けて食べてみると、「わーこの香り、この味、美味しい！！これだ！！」と思って尋ね聞いていたら、この海苔は何と倒産した加工会社が買い付けていたあの海苔師が育てたものだったのです。まさか、あの海苔に再会できるなんて！

早速、海苔師の島田さんに電話をしたら、当時のことで盛り上がり、気付けば1時間近くお話ししていました。加工会社がダメかもしれないと気づいた時、これからは、自分でも加工が出来ないといけないと思い準備を進め、10年前から細々作っていたそうです。

「ぜひ、現場を見に来てください！」、「もちろん行きますとも！」ということで、

来年2月、極寒の有明海に行ってきます。

大阪は味海苔文化で、焼きのりを選ぶ人は少ないとは思いますが、でもね、美味しい焼きのりを食べると、もう味付けには戻れません！ぜひ、お試し頂きたいと思います。まもなく新海苔入荷です。

酒屋であることを忘れたような記事になっちゃいましたが、年末年始、大吟醸もワインも熱烈おススメです (笑)

【坂東武子】

