

ムソーからのお便り VOL.124

今月のFACE 生産者紹介

光海

兵庫県佐用郡佐用町



早朝、夫婦でのりを摘む



鶴が飛来する干潟

鹿児島県出水(いずみ)市は「鶴の里」。暮れから春、1万羽もの鶴が不知火海の干潟に飛来して、シベリアへ帰っていきます。同じ季節の風物詩がもうひとつ、小船をあやつって遠浅の海へ出る「のり摘み」の風景です。

出水市福ノ江の浜は、日本最南端ののり養殖場です。生産者はわずかに8世帯、鹿児島県漁連 北さつま漁協・出水支所に所属し、ほぼ夫婦単位で養殖と生のり加工に従事しています。

海を守るため、酸処理はしない

地球規模の水温の変化や海の汚染、栄養不足、たびたび発生する病気のために、今や「酸処理しなければのり養殖はできない」のが常識とされます。酸処理とは、のりを網ごと酸性の液に浸して海に戻す工程で、青のりなど雑藻類の付着を防ぎ、赤腐れ病などの発生もある程度抑えられます。

全国に普及したのりの酸処理によって、生産量が増え、品質は安定しました。リンゴ酸・クエン酸などの有機酸のみを使用するので、人の健康には問題ないといわれています。しかし、「海中に酸を投入すれば、海の生態系が壊れる」と考え、酸処理を「海の農薬」と呼ぶ人もいます。



朝焼けの不知火海

これに対し出水の漁師たちは、「自分たちの海を汚すものは使わない」という信念から、酸処理を一切行いません。浜全体で「無酸処理」を貫く、おそらく日本唯一ののり産地です。

陽光を浴びる「支柱式」

一般に多い養殖は、浮きをつけ、網を張った養殖イカダを海中に固定する「浮き流し式」です。潮が引いても網が海中にあるので育つのが早く、深い場所でもできるので漁場を選ばない利点があります。

出水は、海中に支柱を立てて浅く網を張る昔ながらの「支柱式」。不知火海は干満の差が3~4mもあり、1日2回の干潮時には海中からのりが顔を出し、太陽の光をたっぷり浴びます。大変手間がかかりますが、柔らかく旨味のあるのりが育ちます。さらに日光を浴びるおかげで病気が出にくく、酸処理せずに済むのです。

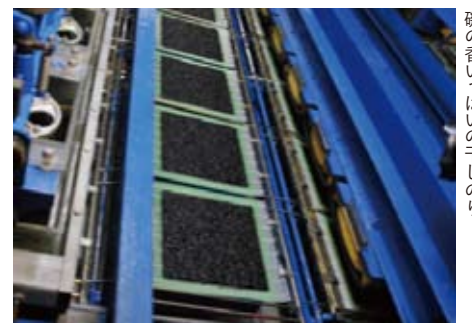
海苔本来の甘みと香り

網から生のりを摘み、真水を加えてミンチにし、水切りして熱風乾燥して「乾(かん)のり」に加工し、漁協に納品するまでが漁師さんの仕事。光海は乾のりを買い付け、注文が入った数だけ遠赤外線丁寧「焼のり」に仕上げます。

「味付のり」のタレは、天然・自然素材(日高



生のりはすぐ加工場へ



磯の香いっぱいのはしのり

産昆布、国産鰹節、九州産乾椎茸、三陸産帆立煮汁、兵庫県産乾唐辛子)から出汁を取り、選りすぐりの調味料で炊き込んだ、コクのある自社製タレ。化学調味料もエキス類も不使用です。学校給食で小麦・大豆アレルギーのお子さんも食べられるよう、醤油の代わりに国産そら豆醤油を使っています。「旨しお海苔」は、対馬の釜炊き塩と圧搾製法ごま油のみで味付けしました。

(画像提供:鹿児島県漁連)

ムソーの酸処理していないのり3種を次のページで紹介します

▷ 今月のイチ押し商品 ◁

鹿児島県出水産、酸処理していない

焼のり 味付のり 旨しお海苔

- ◎ クエン酸で除藻・除菌をしない無酸処理海苔
- ◎ 陽光を浴びる「支柱式」による、柔らかく旨味のある海苔を吟味の良さをお楽しみいただけます
- ◎ 海苔本来の甘みと香り、口解けの良さをお楽しみいただけます
- ◎ 味付のりは、化学調味料もエキス類も不使用
- ◎ 旨しお海苔は、対馬の釜炊き塩と压榨製法ごま油のみで味付け

22188 〈ムソー〉
酸処理していない 焼のり

〈板のり7枚〉
630円(本体価格) 680円(税込価格)



○原材料：
乾のり
(鹿児島県産)

22189 〈ムソー〉
酸処理していない 味付のり

〈8切40枚〉
660円(本体価格) 713円(税込価格)



○原材料：
乾のり(鹿児島県産)、醤油風調味料(そら豆、食塩)、砂糖、黒砂糖、食塩、昆布、味醂、鰹節、乾椎茸、帆立煮汁、乾唐辛子

22187 〈ムソー〉
酸処理していない 旨しお海苔

〈8切40枚〉
520円(本体価格) 562円(税込価格)



○原材料：
乾のり(鹿児島県産)、ごま油、食塩



のり飛脚(即席味噌汁)

お弁当のおかずの脇に入れて。具材におぼろ昆布を加えると、さらに味が深まります。

- ◎材料(1人分)
 のり……………1/4枚
 味噌……………15g
 刻みねぎ…少々
 熱湯……………150cc

◎作り方

- ①味噌と刻みねぎをのりで包む。
 - ②お椀に①を入れ、熱湯を注ぎ、混ぜていただく。
- ※家で作る場合は、お椀に直接材料を入れ、のりは揉んでふやけやすくします。(レシピ&画像提供: 正食協会)

