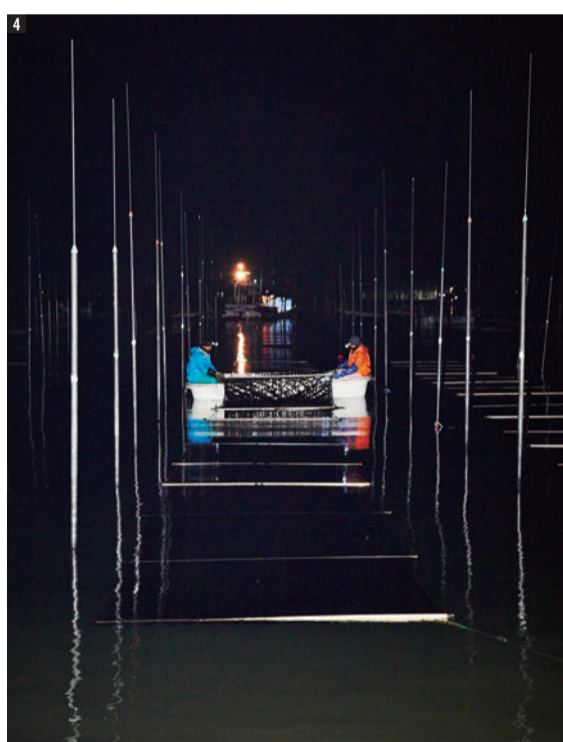


朝6時半の有明海。海苔の“世話”をしに、漁場へ向かって走っていく船。有明海での一日はすでに始まっています。

## 有明海 秋芽の一番

新海苔の季節、到来。  
成清海苔店（福岡県柳川市）の成清忠さんがこだわるのは、  
その年、一番初めに摘み取る海苔「秋芽一番摘み」。  
それは、心に届くおいしさです。





- 1 満潮時と干潮時の海面の高さの差は6mで、干潮時に海苔網が顔を出します。
- 2 日の入りで黄金色に染まる有明海。
- 3 寒空の下、びしゃびしゃと海苔網を手で引き揚げの音が響きます。仕事をする船の明かりがずらりと並んだ、午前3時の海の上。
- 4 冷凍保存する海苔網を引き揚げ「網揚げ」。
- 5 毎日のように海に出て、きちんと海苔網が海面から出るよう、潮に合わせて網の高さを調整します。

## 距離が開いた？ 私たちと海苔

薄っすらと雲がかかった青空から、水面に静かに降り注ぐ太陽の光。その光で満ちた穏やかな水面は、見渡す限り立ち並ぶ支柱を鏡のように映しています。船でそっと支柱に近づき、その間に張られている網をぐつと引き寄せてみると現れた黒いもの。「これが海苔やね。ようのびとる。あと4〜5日で摘み取りやね」。やわらかな表情で話すのは、有明海の家業漁師を束ねる漁業協同組合の一つ、皿垣開漁業協同組合(以下、皿垣

漁師の組合長・内田利男さんです。

おむすびや寿司、ラーメンなど、私たちの食生活に昔からなじみのある海苔とはいえ、広大な有明海でびつしりと育てられている様子を見ると、その生産量に驚かされます。しかし、そんな海苔にも変化が表れています。近年、全国における生産量は30万トン前後<sup>※1</sup>と大きな変動はありませんが、消費量の内訳で贈答用と家庭用が減少し、業務用が増加しているのです<sup>※2</sup>。「昔は贈り物で海苔をもらったらうれしかったでしょう？ 今は食卓で海苔を食べること自体、少なくなってる」。船を操縦する内田さんの隣りで話すのは、大地を守る会の海苔でおなじみ、海苔の仕入れ・焼き・加工を担う成清海苔店(福岡県柳川市)二代目・成清忠さんです。「海苔には等級が付けられるけれど、業務用にあたる等級が最近、新たに増えたほどだよ」と内田さんも続きます。私たちと海苔の距離が少しずつ開きつつある中、成清海苔店、皿垣漁協、漁師たちが励むのが、味重視の海苔作りです。

## ひたすら味に向き合う

「この時期、海の上で漁師が主にやる仕事は『調整』。海苔網が満潮で海水に浸かり、干潮で海面から出るように、潮に合わせて網の高さを調整すると。海苔は海水から栄養を吸収し、太陽の光と風で殺菌され、うまみを蓄えるけん」。内田さんの後を継ぐ娘婿の広光さんをはじめ漁師たちが小舟に乗って「調整」している姿を、内田さんは見つめます。「毎日のように海に出て、海苔をよく観察しながら世話をします。常に変化する海の状態、世話をする日にちや時間、頻度などで、海苔の生育や

# 武骨だけど味のある海苔

仕上がりは変わるけんね。それは、まるで海の上の農業のようです。

もう一つ、この時期の海での仕事で、年に3〜4日しか行わないのが「網揚げ」です。町がまだ深い眠りについている午前3時。漁業用合羽を着た漁師たちは小舟に乗り、複数張ってあった海苔網を、海に1枚残して他を手で引き揚げます。朝日が昇る頃、家に戻って朝ごはんを食べながら、陸の上で続きをやります」と言う漁師の塩塚信介さん。午前8時、海苔網は畑に干されていました。



6 海や海苔の状況について話す、皿垣漁協の組合長・内田さんと成清海苔店・成清さん。

7 太陽の光と風にあたることで殺菌され、うまみも蓄積されます。ちなみに自分の海苔網の場所は、「仕事しよたらだいたい分かる」そう。



- 8 四角い海苔になるまでには、たくさんの努力が詰まっています。
- 9 冷凍保存する前に海苔網を畑で少し干すのは、多すぎる水分と一緒に凍ると、細胞が壊れてしまうため。
- 10 「もう他の海苔は食べられんと」。明るく和やかな皿垣漁協の皆さん。
- 11 海苔網を干している間は、空の様を確認しながらお茶の時間。雨が降りそうなど空に変化があれば、すぐにとりこみます。



「歯ざわりがやわらかくてよか。『秋芽一番摘み』の入札は年に1回しかないの、まさに真剣勝負。普段から皿垣漁協のメンバーや漁師たちと話して情報を聞いたり、入札会前は海苔のサンプル100種類以上をもらって食べ比べたりするとよ」。仕入れた海苔は成清海苔店で焼き上げます。「皿垣漁協の海苔は細かくミソチされて少し厚めだから、穴が開いたり割れたりロスが出るけれど、サクツとした歯ざわり、ふわりとし

「風に少しさらしたら、漁協の冷凍庫に入れて行きます」。海苔の摘み取りは11月中旬から3月頃まで。前半は海に残した網で、後半は冷凍した網をもう一度張って、海苔を摘み取ります。「摘み取りが始まったら、睡眠時間はさらに少ない2〜3時間ですね」。一年中、海苔が食べられるのは、夜も昼も、海でも陸でも仕事にあたる、漁師たちがいるからこそです。

漁師たちが作った「乾海苔」に等級が付けられて入札会に並ぶと、成清さんの出番です。成清さんは、年に数回ある入札会の1回目、シーズン中一番初めに摘み取った海苔「秋芽一番摘み」のみを仕入れます。

※1 農林水産省2012年〜2016年「海面漁業生産統計調査」参考  
 ※2 全国海苔貝類漁業協同組合連合会「ノリ消費動向」参考

## C O L U M N

### 今年のお海苔の仕上がりは？

読むのが難しい海の状況と同じく、「四角い海苔にしてみないと」味が分からない海苔。新海苔の季節を迎えている成清さんに、今年のお海苔の仕上がりについて聞きました。「味は昨年と同じくらいで、口に広がるうまみ・甘み・塩気はさすが秋芽一番摘み。口だけでも秋芽一番摘みならはですが、昨年の方がほんの少しやわらかかったと思います。色は、海における栄養分の不足が否めず、昨年よりやや赤みのある黒です。海の状況で心配なところもありますが、一年間皆さんにお届けできる枚数の海苔を仕入れることができたのでほっとしています。(成清さん)。今年も有難く、おいしくいただきます。

皿垣漁協限定の最上級品質  
 新のり・成清さんの有明一番摘み  
 優等・焼海苔

8098 全形10枚 **新**  
 1,655円(税込1,787円)



手作り・無添加の調味料で味付け  
 新のり・成清さんの有明一番摘み  
 味付おかず海苔

8099 8切20枚×6袋 **新**  
 799円(税込863円)  
 ⑦えび・小麦・大豆



※お買い物サイト104号も合わせてご覧ください。

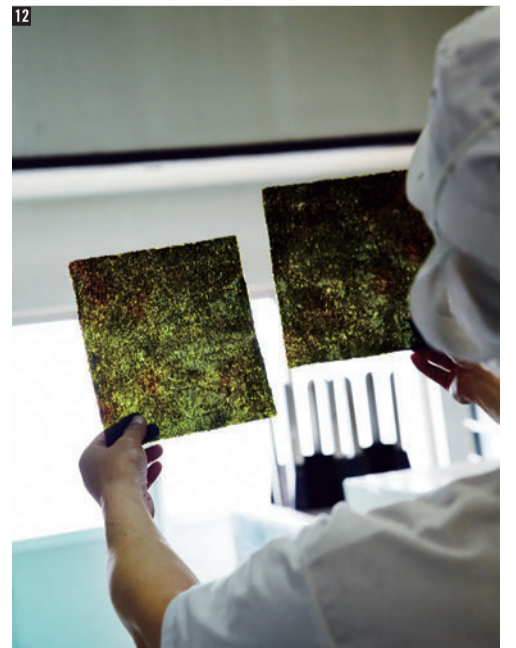
素直に味に向き合った人たちがつなぐ海苔、ひいては食本来の味を教えてください。

「おいしいから」「食べてみれば分かるよ」と、成清さんをはじめ皆さんがにこやかな表情で口を揃えます。

実は、一般的に、海苔の等級は主に見た目だけで付けられています。黒い色や艶やかさなどを気にしがちな海苔。きちんと味も考慮する仕組みをつけないかと動き出したのが、成清さんが信頼を置く皿垣漁協でした。そして1995年、皿垣漁協は全国で初めて食味検査を導入したのです。20年以上経っても、味重視の海苔作りを続けるのは、ずばり「おいしいから」。

## 人やつながりも おいしさのこっち

た口だけ、しっかりとしたうまみは何よりも決め手。「個性」と呼ぶ、海苔それぞれの細かな違いも見逃さず、焼き機につきっきりで焼いた海苔をすかしたり口に含んだりする成清さんは、慈しみを秘めた真剣な眼差しです。



- 12 「海苔にも個性がある」と、焼き加減や味など仕上がり常に確認しながら、海苔を焼いていきます。
- 13 500以上ある海苔の等級で、最上級「旬優」の帯が巻かれた海苔。
- 14 いつもの笑顔から、職人の真剣な眼差しに。
- 15 焼き工場と一緒に仕事をする妻・千賀さんと。やっぱり笑顔がこぼれます。



# イベント

編集後記

海と陸どちらの厳しさにも向き合いながら育て、色や艶など見た目だけでなく、味という中身も大切にしたい海苔作り。味は、成清海苔店の成清さん、血垣漁協の皆さん、海苔漁師の皆さんのその姿、そして心意気と笑顔ですね。おいしい新海苔で、心温まる一年にしましょう。(編集部・大麻)

オーガニック食材の生産者が全国各地から大集合!

## 大地を守る会オーガニックフェスタ

2019.3.3(日) 10:00~15:00

年に一度の大イベント「大地を守る会オーガニックフェスタ」は、「顔の見える関係」を実感しながら楽しむ一日。今年のテーマは「おいしい大地ミュージアム」です。自然に溶け込み、つくり上げた食材は、まさに生産者たちの作品。エネルギーにあふれ、それぞれの持ち味が輝く作品が、マルシェを中心にずらりと並びます。ワンプレートランチやハンドドリップコーヒーなどメニューを充実させたカフェでは、その味わいを満喫できます。親子でも参加できるワークショップなども準備中です。つくる人のあたたかさや想いも感じられる、素敵のひとつときを。

### DATA

**会場**………天王洲アイル TMMT、B&C HALL  
 ※東京モノレール「天王洲アイル駅」より徒歩6分、りんかい線「天王洲アイル駅」より徒歩7分  
**参加費**………無料  
**申込**………不要 ※当日、会場に直接お越しください。  
**主催**………大地を守る会 オーガニックフェスタ実行委員会

### 会場紹介 TMMT、B&C HALL

今年の会場は、天王洲アイルに位置するTMMT、B&C HALL (TERRA株式会社運営)。TMMT、B&C HALLでは天王洲エリアを基盤に、食と学びをテーマにした「天王洲フードカルチャーマーケット」やアンティークを中心とした「天王洲ハーバーマーケット」など、衣食住に密着したイベントを毎週末開催しています。



1 カタログで見たことはあってもまだ食べていないものも、試食できます♪  
 2 つくる人が自ら「作品」を持ち寄るマルシェでお買い物。  
 3 一つ一つが、エネルギーあふれる彩りを放ちます。

もっと顔が見える

### 「だいち交流会」

生産者とゆったりおしゃべりができる交流の場「だいち交流会」も企画中! 同日、天王洲アイルとオイシックス・ラ・大地 Osaki Kitchen Studio で開催予定です。

※事前申込み、参加費が必要な企画もあります。  
 ※詳細、一部企画の事前申込みについては、2月4日週配布予定の別チラシ、およびウェブサイトをご覧ください。  
 ※当日夕方より同会場にて、パーティー(有料、当日申込み)を開催予定です。

大地を守る会オリジナル純米酒「種蒔人」の新酒をお披露目

## 祝23回! 大和川酒造店交流会~新酒完成を祝う会~

2019.2.9(土)・10(日)

大地を守る会オリジナルの純米酒「種蒔人」の初しぼりを祝う会です。蔵で日本酒の製造工程を見学し、樽からしぼりたての新酒を試飲します。発酵中のタンクからは芳醇な香りが漂い、発酵している酵母の音が聞こえてきます。喜多方市街で江戸時代から受け継がれてきた旧蔵「北方風土館」では、日本酒造りの歴史にも触れられます。夜は生産者の皆さんと一緒に、新酒と郷土料理を味わう交流会。何種類もの日本酒を飲み比べられます。酒米を育てている生産者も参加します。日本酒を囲み皆で祝いましょう!

### DATA

**訪問先**………大和川酒造店(福島県喜多方市)  
 ※JR磐梯西線「喜多方駅」集合・解散です。  
**旅行代金**………大人(20歳以上)●18,000円、子ども(中学生以上20歳未満)●12,000円、4歳以上小学生以下●8,500円、3歳以下●2,500円(食事・3歳以下用布団付き)  
 ※代金はすべて消費税込みです。  
**定員**………20名  
**申込**………1月18日(金)まで  
**旅行条件**………添乗員なし、最少催行人数10名  
**協力**………大和川酒造店、大地を守る会 米プロジェクト21

### スケジュール(予定)

**2月9日(土) [朝食×昼食×夕食○]**  
 喜多方駅にて13:25集合▶▶  
 大和川酒造店「飯豊蔵」見学▶▶  
 北方風土館見学▶▶交流会▶▶宿「熱塩温泉山形屋」泊  
**2月10日(日) [朝食○昼食×夕食×]**  
 朝食▶▶喜多方駅または北方風土館にて9:00解散

### 旅行企画・実施

株式会社トビムシ  
 〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13  
 トラスティ六本木ビル5階  
 東京都知事登録旅行業 第2-6290号  
 国内旅行業務取扱管理者 占部やよい  
 TEL●03-6447-0721  
 お問い合わせ受付時間●9:00~18:00(土日祝休み)

1 雪深い会津喜多方でじっくりと日本酒が造られます。  
 2 できたての日本酒が入ったタンクは、フルーティな香りでいっぱい。



無料の試飲コーナーでは、10種類以上の日本酒の飲み比べが楽しめます。

### 【注意事項】

- 下記の「イベント参加申込書」に、参加希望者全員のお名前、性別、大人(中学生以上)等の別、2月9日(土)時点での年齢、メールアドレス(文書添付が可能なもの)、ツアー中に連絡がとれる携帯電話番号(1家族1台分)をご明記ください。
- 参加を申し込まれる皆さんと旅行会社との通信は、電子メールを利用します。お持ちでない方はその旨をお知らせください。
- 定員を超えるお申し込みがある場合、抽選となります。抽選結果とツアーの詳細は、1月25日(金)までに旅行会社から電子メールでお知らせします。ツアーの詳しい説明文書を添付しますので、旅行条件をご確認の上、指定日までに旅行代金を指定口座にお振り込みください。
- 小学生以下は3人につき大人1人の付き添いが必要です。
- 集合・解散場所までの往復交通機関は、各自でご手配ください。
- ツアー中の移動は貸し切りバスを利用します。
- 代金は交流会費、1泊朝食付きの宿泊代を含みます。
- 宿泊は参加者構成により、男女別相部屋になる場合があります。あらかじめご了承ください。
- 添乗員は同行しませんが、オイシックス・ラ・大地株式会社の社員が同行します。
- その他特別な配慮を必要とする方は、お申し込みの際、参加にあたり特別な配慮が必要となる旨をお申し出ください。
- 自家用車での参加も可能ですが、雪深い会津地方のため、スタッドレスやチェーンが必要です。

お申込みはWEB  
 または右記申込書を  
 注文書と一緒に  
 ご提出ください



### お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地  
 ソーシャルコミュニケーション部  
 TEL●050-5306-8513  
 E-mail●csr@member.daichi.or.jp

### 注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。  
<https://takuha.daichi-m.co.jp/information/8>

## 2019年1月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	学年・年齢	アレルギーの有無	
メールアドレス(事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの)				携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)				

\*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

\*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社  
 東京都品川区大崎1-11-2  
 ゲートシティ大崎イーストタワー5階  
 TEL 050-5306-8513