



海が香る

夏の光にきらめく海の植物。

むつみ（東京都八王子市）が作る寒天は、

南伊豆の下流、愛媛県の日振島など

日本の海の天草から生まれます。

昔ながらの寒天製造の現場を訪ねました。

寒天の原料となる天草。水揚げされたときは赤紫色一色だったものが、日光に晒すうちに色が抜けていきます。変わるのは色だけでなく、寒天になったときの味、香り、食感も。

香しき通る 百鬼の味

赤もまかす
寒天らしさ

東京都八王子市。北浅川のおだやかな流れに面した工場に近づくと、海から遠く離れたこの場所に、潮の香りが漂っています。天草から香る海の匂いです。

無色透明、無味無臭。

そんな印象のある寒天ですが、むつみが製造するものは正反対ではないでしょうか。光に透ける海藻の緑と、磯の香り。素直な歯ごたえ。そこに赤えんどう豆と粒あん、黒糖みつが絡んで、のどの奥に吸い込まれるように消えていきます。

寒天は天草、つまり海藻からできています。普段そう意識することは多くないでしょう。

「天草は獲ったときは色が赤いんですよ」と、むつみの五代目・代表取締役社長の原嶋勝さん(56歳)。

「水で洗って天日に晒す作業を繰り返すと、白っぽくなるんです。色が抜けた天草で作ると寒天は透明度が出る。食感はコリコリとかたくなるんですよ。うちはわざと赤く色の付いている方を多く使っています。そうすると天草の風味も残って、かたすぎない弾力がちょうどいい。昔食べた寒天の味がするって言うてくれる方も多いですね」

C O L U M N

日本の天草が減っている

天草は岩礁や岩に着生する紅藻類で寒天やところてんの原料です。素潜りや潜水器を使って獲るほか、浜に打ち寄せられたものを採取します。日本国内における天草の水揚げ量は大きく減少しており、2019年の全国457.3トンが、2023年には267.6トンと半減に近い状況です。特に減少しているのが、愛媛県、徳島県で、それぞれ103.4トンが49.8トン、35.9トンが2.2トン。原因として、海水温の上昇が指摘されています。藻場の回復のために、投石による造成、雑藻刈りなどの対策を講じているところもあります。*

※データ提供：鈴木物産(神奈川県横浜須賀町) / 令和6年3月
※入札地域および全国漁業協同組合連合会調べに基づく



寒天職人歴10年、むつみの鶴田直也さん(33歳)。

天草はこの晒しの有無に加えて獲る場所でも個性が異なります。多くの生き物が自然の中で逞しく変化す

ながら煮出します」と、むつみの内田大輔さん(38歳)。

「寒天らしい寒天」と感じる味わいは、海にあるがままの風味を、あえて残すことで生まれています。

日に晒して
草をブレンド

5月、夏の光に変わり始める空のもと、真水で洗った天草が一面に広げられています。むつみと40年来の付き合いという天草加工会社、鈴木物産での天日干しの様子です。

この日は西伊豆の仁科で獲れた天草を、日光に晒す作業が行われていました。朝7時半から天草を手洗いして平らに広げたら、1時間半おきに熊手で端から返していきます。赤紫色だった天草が徐々に黄色っぽく変化。端から端まで返していく一連の作業を3〜4回繰り返して、午後には全体の色が抜けました。

天草は、日光に晒す作業が行われていました。朝7時半から天草を手洗いして平らに広げたら、1時間半おきに熊手で端から返していきます。赤紫色だった天草が徐々に黄色っぽく変化。端から端まで返していく一連の作業を3〜4回繰り返して、午後には全体の色が抜けました。

るように、天草もやはり。「波が荒いと草も荒い」といいます。

たとえば外海に面した南伊豆の天草に触れてみると、太くてゴツゴツ波のおだやかな西伊豆産は、すらりとしてなめらかでした。また、徳島県産は、北泊(きたどまり)のものはやわらか、室無佐(むろむさ)のものは少々かため。同じ鳴門市でも感触が異なります。

どれも皆、似て非なるもの。

天草を生業とする職人は、こうした産地の特徴を踏まえて天草を組み合わせた「草割」と呼ばれるブレンドを行います。この日のむつみ用の草割は5産地にも及びました。赤い色のままのものも配合され、寒天職人の手に渡ります。

歯が立ち、
香る昔ながらの釜で

寒天製造は、天草を煮出した抽出液を冷やしかためて行われます。まずは天草を洗いながら水戻し。ゴワゴワとした乾燥の天草がなめらかな海藻の姿に戻ったら、圧力釜で2時間、煮汁を搾り出します。

「圧力を強くかければたくさん搾れますが質が落ちます。逆に圧力が足りないと粘りが出ません。寒天になったときに角が立つように、粘りはあるか、うまみ、香りは確かかを見ながら煮出します」と、むつみの内田大輔さん(38歳)。

一般にはもつと強い圧力で大量に抽出する機械もあります。けれども天草以外の材料を加える必要があるため、むつみでは40年超の釜を大切に使い続けています。ここでも優先するのは天草らしさ。うまみ豊かな寒天液が抽出され、この日は1万パツクの寒天になっていきました。

素材のままで
おろしさに挑戦

「天草と水だけで作ってうまくいくなら、その方がいい」。原嶋さんがごく自然にそう話します。むつみは寒天に限らず、豆腐や油揚げなども「なるべくなら素材そのものだけで」と、長年伝統的な製造方法を守ってきました。

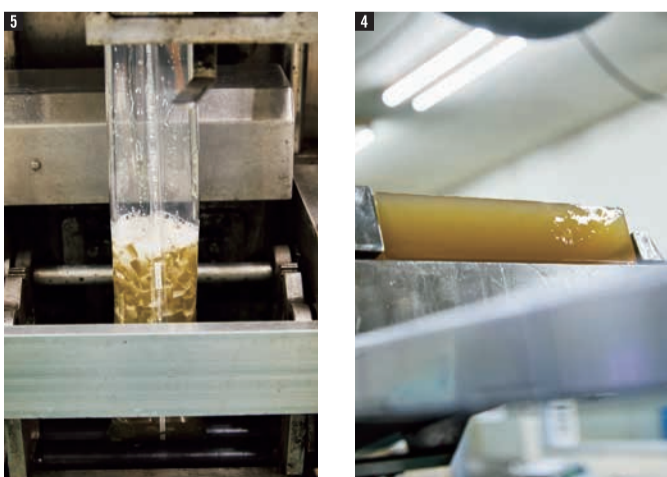
3年前から社長を務めている原嶋さんは今年で勤続40年。聞けば16歳、高校時代のアルバイトのころからむつみで働いているという生え抜き中の生え抜きです。「好きで楽しくていつの間にかこうなっていた」と20代から担当している商品開発と、パッケージデザインは、今も原嶋さんの仕事。ですが、商品を開発する中で「作り方」に関して心傷む出来事があったといいます。

「牛乳の代わりに豆乳を使ってスイーツ商品を作ったんです。動物性の原材料を使わずにくくを出すのが本当に難しかった。やむなく今まで使ったことのない食品添加物を入れたんです。そうしたらお客さんから「むつみらしくない」と手紙を頂戴しましたね」

当時の苦い思いを振り返ります。「でもそのときに自分たちの仕事を見てくれている方々がいるんだと原点に立ち返りました。以来、できるだけ素材のままでやってみようよと、皆で工夫しています」



- 1 むつみ専用にブレンドされた天草が到着しました。1コ20kgを抱える内田さん。
- 2 40年以上丁寧にメンテナンスしながら使い込んだ釜で天草を煮ます。煮たときに溶けにくい赤草から重ねて、偏りなく混ぜるように。
- 3 煮出した寒天液を少しずつ成型缶の中へ。
- 4 1本10kgほどの成型缶を包装用の機械に運んで、寒天を横たえます。海藻の色が残る緑色がよく分かります。
- 5 一緒に充填するのは保存料代わりの酢水です。原材料名には「米酢」としか書かれていませんが有機JAS認証取得の純米酢を使用。
- 6 歯がすーっと入る食感に仕上がりました。
- 7 さいの目にカットした寒天を次々袋詰め。





寒天、粒あん、赤えんどう豆、黒糖みつと、むつみ自慢の味が集結した『贅沢あんみつ』。甘みを抑えているため、常温保存はできませんが、その分素材の味が際立ちます。

寒天の材料は天草と水のみで混じりつけなし。加える保存料は「酢で代用できるならその方がいい」と有機純米酢の酢水を使います。添付する粒あんの小豆、赤えんどう豆は北海道産。黒みつは沖縄県産黒糖のみを使用。粒あんにはてんさい糖を用いて、「豆の味を味わえるように」糖度を最小限に抑えています。

透き通るように体に入っていく。むつみのあんみつの無垢なおいしさの理由が分かりました。天草を獲る人、晒す人、寒天を作る人。私たちが昔なつかしい甘味を口にするとき、これほど多くの手が携わっているとは想像できないでしょう。その誠意ある仕事のおかげで、日本の食文化がつながっています。



8 右から内田大輔さん、原嶋社長、三輪匠さん、吉川家治さん、営業担当の青木政夫さん、モンゴルから来て2年めの実習生Zoloさん。
 9 山盛りの天草は乾いても結構な重さ。たっぷり抱えて圧縮する機械へと運びます。
 10 裏を返すとまだ赤い天草もあります。
 11 天草を天日に晒して半日ほど。色が抜けて、次第に黄色っぽくなりました。
 12 天草の中でも原料となるのは主にマクサ。赤、青、黄の色味だけでなく感触も異なります。



天草の香り高い涼味
 国産天草100% 贅沢あんみつ
 (粒あん、豆、黒糖みつ付き)

1691 円 8ヶ月 季節限定

1セット
 590円(税込637円)

※9月頃までの取り扱い予定。

セット内容/
 寒天130g、あん40g、
 赤えんどう30g、黒糖みつ25g

⑤むつみ(東京都八王子市)
 ⑥着日含め10日保証
 ※同時配布の『カタログ大地を守る』と
 お買い物サイト129号を合わせてご覧ください。



ソーシャルレポート

2023年度の「ささエールうなぎ基金」のレポートと夏休みのイベントをご案内します。

編集後記 ↓ 今回の取材では南伊豆の天草漁も訪ねる予定でしたが、あいにく叶いませんでした。天草は人の手で獲るため、波風のない凧の日にしか漁に出れないのだそうです。寒天は貴重な天草から作られます。食べて応援するとともに、次の世代にもつないでいかなくてはと思いました。(編集部・青木)

日本の川や食文化を守ることに繋がります うなぎを支えて応援「ささエール」

うなぎを守るために、できることから少しずつ

生態に未だ謎が多いニホンウナギは、5～10年の月日を日本の川や池で過ごして成長します。しかし、高度経済成長期以降、日本の川は護岸工事が盛んに行われ、うなぎの隠れ家となる生息場所が徐々に失われてきました。そうした状況のなか、大地を守る会では、うなぎの隠れ家となり、川の再生にも

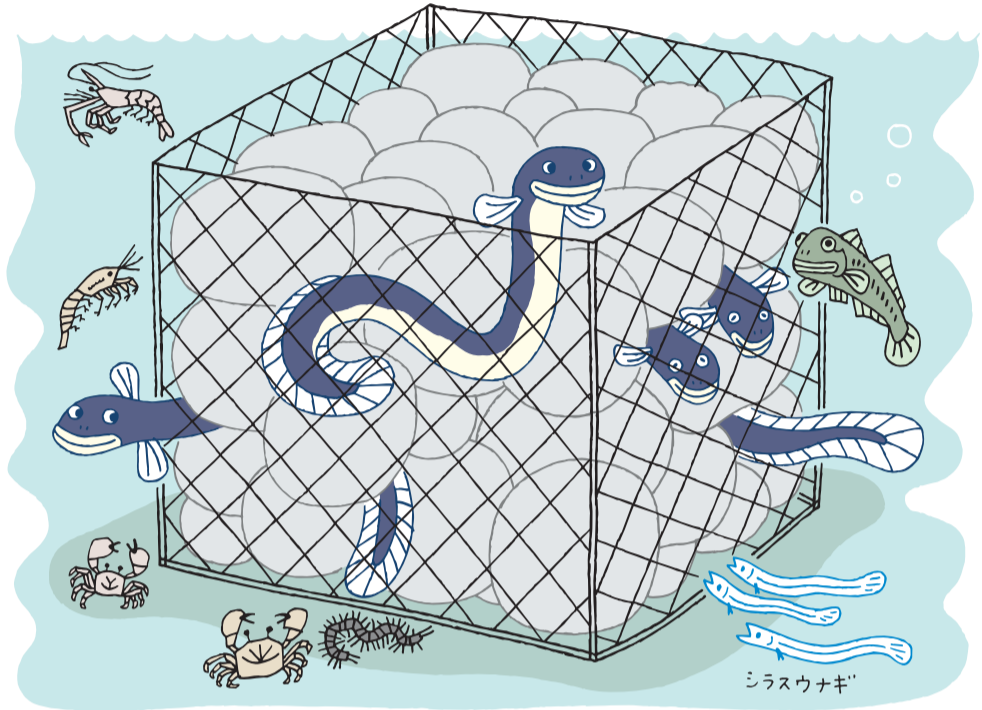
役立つ「石倉カゴ」の設置や、うなぎの生態解明の研究を支援するため、うなぎのお買い上げ代金のうち1点あたり25円～50円を「ささエールうなぎ基金」として積み立ててきました。現在は、九州大学大学院農学研究院水産増殖学分野、特任教授の望岡典隆先生の研究を支援しています。



詳しくは
DoYouKonw
丑の日サイトへ



福岡市内の須恵川に設置している石倉カゴのモニタリングの様子。鹿児島県の4河川において、うなぎが隠れて過ごす「うなぎの寝床」が確認され、生態の一部が科学的に解明されました！



シラスウナギ

ご協力ありがとうございました
2023年度の寄付金額

992,275円

※2023年4月1日～2024年3月31日
※オイシックス・ラ・大地のブランドでの合計金額



今年の土用の丑の日は7月24日
うなぎを支えましょう



ささエール
薩摩川内うなぎ蒲焼
(タレ・山椒付き) 130g

1272 凍 175
130g(1尾)
5,276円(税込5,698円)
⑦小麦・大豆

④石井商店(長崎県長崎市)
※売り上げ金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てます。



ささエール
薩摩川内うなぎ白焼き
100g

1273 凍 90 限定500
1尾(100g以上)
4,118円(税込4,447円)
魚場/鹿児島県(養殖)
※本品にタレはついていません。



高知の清流
奈半利川のうなぎ蒲焼き
(タレ・山椒付き) 110g

1002 凍 新 100
110g、タレ15g
4,518円(税込4,879円)
⑦小麦・大豆

④西岡養鰻(高知県田野町)

原材料:
うなぎ、添付たれ(しょうゆ(大豆、小麦、食塩(天日塩【メキシコ】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】)、砂糖(さとうきび)、さんしょう)
※売り上げ金のうち50円は「ささエールうなぎ基金」として積み立てます。

イラスト ● 小関俊一



2人前にも
高知の清流
奈半利川のうなぎ蒲焼き
(タレ・山椒付き) 160g

1003 凍 新 125 限定300
160g、タレ15g
5,739円(税込6,198円)
⑦小麦・大豆

食べずに支える
ささエール うなぎ基金

2401 1口 50円(税込)
※うなぎ商品の購入ではなく、「ささエールうなぎ基金」への募金のみです。

イベント

夏休み特別企画! フェアトレードを選ぶ理由

「エコシュリンプ」と「パレスチナオリーブオイル」を通して世界を見る
2024.8.3(土)13:00～16:00

マングローブ林の伐採や薬剤の使用を行わず、自然環境に負荷をかけない粗放養殖で育てた「エコシュリンプ」。イスラエルの占領下でさまざまな困難に直面しているヨルダン川西岸地区のオリーブ生産者を支援する「オリーブオイル(パレスチナ自治区産)」。輸入販売元であるオルター・トレード・ジャパ

ン(東京都新宿区)の産地担当の方を講師に迎え、2つのフェアトレード商品を通して、今、世界で起きていることを見つめます。小学校高学年以上を対象にした内容で、夏休みの自由研究にもおすすめです。エコシュリンプ、オリーブオイルの美味しい食べ方なども伝授いたします。

DATA

会場…… 遠忠商店3階会議室(東京都中央区) ※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」6番出口より徒歩3分
講師…… (株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)産地担当者
参加費…… 1,000円(税込)、小学生以下無料
定員…… 35名
申込締切…… 2024年7月24日(水)
主催…… 大地を守る会 おさかな喰楽部

※ゲスト生産者として、遠忠食品(佃煮生産者)・宮島一見さんにもお話をいただきます。

大地を守る会
定期会
限定



上/子どもたちと一緒に、一家総出でオリーブを収穫しています。
下/竹製の漁具でエビを収穫。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

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://takuhei.daichi-m.co.jp/Information/8>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月～金・午前9:00～午後5:00/土・午前9:00～午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhei.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhei.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。



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