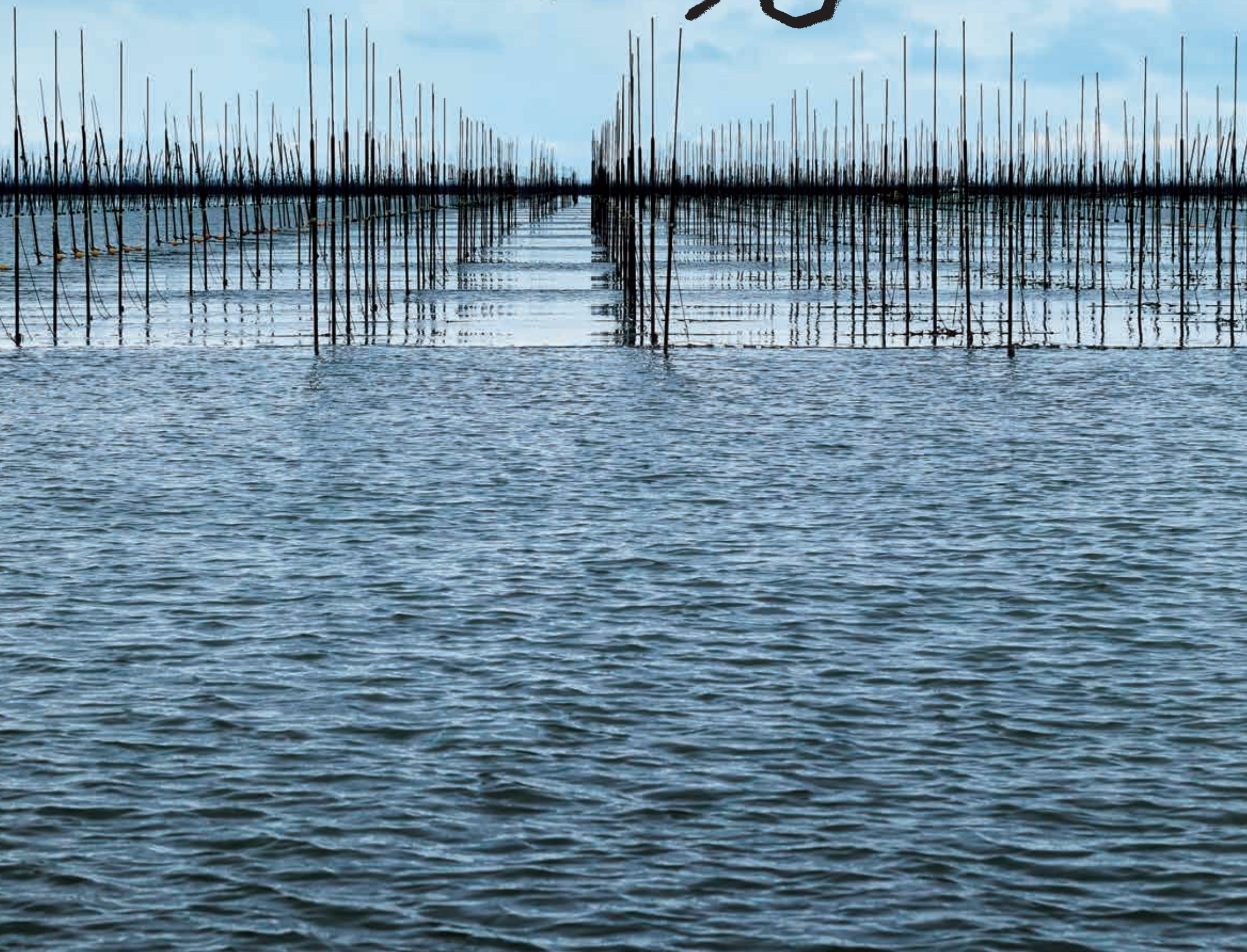


はるか遠くまで海苔養殖のための
支柱が立ち並ぶ有明海。潮が引け
ば支柱に張った海苔網が海上に顔
を出して太陽の光を浴び、潮が満
ちると海に浸かって海水の栄養を
吸収するという、自然と人の知恵
との二人三脚で育まれています。

有明海の沿岸の町で、なりきよ成清海苔店と
むらかみじや皿垣開漁業協同組合の漁師が
ともに追い求めた特別な海苔。
大地を守る会の創成期から皆さんに愛される
おいしさの舞台裏を訪ねました。

皿垣へ 海苔の 聖地

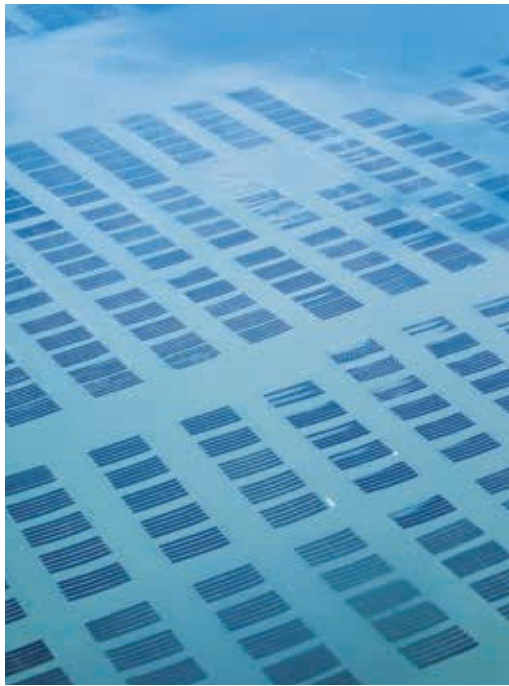


海苔を誇る

バリツと厚い
至高の
秋芽一番

「皿垣の海苔はおにぎりに直巻きします。塩はいりませんね。海苔そのものに味がありますから」家では

空から見た有明海の海苔の養殖場。整然と並ぶ黒い列が海苔網です。毎年9月に支柱を立てて準備をはじめ、4月に撤去。1本8～12mもの重い支柱が、一本一本漁師の手で立て込まれています。



皿垣の秋芽一番しか食わん。ごはんと一緒にね。醤油？使わんよ。なくともうまいけんね」秋芽の海苔に刺身は巻いて晩酌。秋のものは何ともいえず、甘みが深いですよ」福岡県有明海。海苔の産地で愛用の海苔を尋ねると、皿垣開漁業協同組合(以下皿垣漁協)の「秋芽一番摘み」を称える声が返ってきました。会員の皆さんに長年ご愛顧いただいている成清海苔店(福岡県柳川市)が届ける海苔です。

「やつぱり若摘みせんとうちのような海苔は作れんとです」。皿垣漁協で理事を務める西田典広さん(56歳)が話します。この道に入ってから40年。果胞子という目に見えない種の状態から海苔を育てる希少な存在です。「海苔は伸びすぎる(生長しすぎる)とかたくなってくる。そうになると、そんなに厚くはできんとです。だからやわらかいときに摘採する。普通は1区画で海苔の枚数にして4000枚。皿垣の場合は短いうちに摘むから2000枚以下。半分も採れません。でも、おいしかですね。厚くても口どけがいい。そういう海苔を作りたくてやっとなとです」

うまい海苔を
追い求めて

「漁師が10人いれば10人の海苔の個性があります。だから等級はあくまでも目安」と、海苔を光に透かして見る成清さん。自分の尺度で海苔を判断します。

色・艶だけでなく、うまい海苔を作ろうと試しよったですよ。早摘みしようとか。でも早摘みしたらやわらかいから破れてしまう。じゃあ厚くしよう。厚くするとゴワゴワになる。じゃあ小さく挽いてみようとか。徐々に今の作り方を確立していったんです」と成清さん。まだ家業に入る前の記憶を辿ります。



- 1 支柱に張られた網に海苔がわずかに伸びています。今季は海苔の生長が芳しくなく、シーズン後半ということもあって色も浅め。
- 2 摘採は桶のような箱船に乗って行きます。この日は風が落ち着き、ようやく海に出られました。
- 3 「今年は海の栄養が足りなくて、漁に出ても海苔が伸びとらん。海が生き生きしていないと人間も元気がなくなりますね」と皿垣漁協の西田典広さん(左)と塩塚覚さん。それでも「やることをやって、待つしかない」とおおらかに構えます。





4 皿垣漁協の等級検査。検査場に「にとう〜」「さんとう〜」と検査結果を伝える声が響き、帯に等級を示す判が押されていきます。

5 優等、特等、一等、二等と、海苔には等級がありますが、その数は驚くことに500以上。「旬」は秋芽一番摘みを示します。

6 「買った種は何十年も使っとらん」という西田さんが果孢子（種）を育てている様子を見せていただきました。購入した種を使う漁師が多い中、自宅に専用の部屋を設けて培養しています。「色の浅い、黒い、かたい、やわらかいも種で変わりますから」と、一から自分で。

7 春には牡蠣殻を準備します。ここに海苔の胞子を植え付け。

8 摘採した海苔は陸揚げしたら、その流れて板状の乾海苔に。

9 陸揚げして洗浄中の海苔。ところどころの状態から板になります。



命を吹き込む
マニカーの仕事

「皿垣の海苔はちゃんやでデリケート。手がかる海苔なんです」
成清さんは皿垣漁協の海苔を、愛

若摘みの海苔、細かく挽いた海苔は艶が出ていくため、光沢不足を示す「黒」という等級に格付けされることもあります。また、やわらかい分こわれやすく、破れ・縮みを示す「ヤチ」、穴開きのある「〇」の等級が付くこともあります。当然等級は価格にも影響しますが、皿垣漁協の漁師たちは「味で勝負せんと」「自分が食べておいしくないとね」と、見た目を追う世界からは一線を画し、おいしさに目を向けます。

海苔は
夜摘み採る

ぱしやぱしやぱしや。水音を響かせながら「箱船」と呼ばれる小舟に2人向かい合って座り、養殖網の海苔を摘採機で端からそぎ取っていきます。この日は午前中の満潮に合わせ、朝7時に出港し、海苔網50列分を3時間かけて摘み採りました。

海苔の摘み採りは、1日に2回ある潮の満ち引きに合わせて船を出しますが、夜間に行われることがほとんどです。真つ暗闇の中でライトを灯して真つ黒な海苔を採る。栄養が蓄えられる夜には、品質の高い海苔が採れるからだといえます。

また、海苔漁師の仕事は、摘採して終わりではありません。陸に戻ってから海苔の水洗いや異物除去を経て、脱水、乾燥と、板状の乾海苔にするまでをその日に行います。夜摘み採れば作業が明け方までかかる、大変過酷な仕事です。

情込めてそう例えます。分厚い海苔は一見力強く無骨ですが、大変繊細で、焼き加減が難しいのだそうです。海苔作りは、板状にして乾燥させる一次加工を漁師が行い、火入れ、焼きといった二次加工を成清さんのような販売店が施して「焼き海苔」として完成します。

「漁師さんが8割は作ってくれていて、自分はあとの2割を整えるだけなんです。でも、大事に育ててくれた海苔を生かすも殺すも自分の焼き次第。預かった海苔に命を吹き込む思いで仕上げています」と成清さん。海苔の表情を見ながら一枚一枚に集中して焼き上げていきます。

「焼き加工は250℃で10〜13秒。温度は変えずに海苔の厚み、色、香りを見ながら時間を調整します。焼きすぎると焦げたような風味が出てしまいます。焼きが浅いと磯の香りが残る。海苔の状態や気温、湿度に合わせて、均一に焼けるように0.1秒単位で時間を調整しています」。この日も「なかなかいうことを聞いてくれないですね」と皿垣漁協の海苔には手を焼きました。

全国における養殖海苔類の収穫量は約20万トンで、5年前から5万トン以上減少しています（※）。特に佐賀県、福岡県が減少傾向にあり、有明海の不作を耳にすることもあてられ、そんな中、今シーズンも質の高い秋芽一番摘みをいただけるのは、生産者たちの努力の賜物にほかなりません。何気なく食卓にある海苔ですが、一枚の海苔には漁師と海苔店の細やかな仕事凝縮されています。成清さんおすすめの食べ方は、お椀のお湯に海苔をちぎって醤油をひとたらし。それだけで立派な海苔汁になるそうです。貴重な秋芽一番摘み。海苔そのものを味わう食べ方で、どうぞ楽しんでみてください。

成清海苔店の皆さん。左から3番目が代表・成清忠さん。

11 焼き上がった海苔がベルトコンベアを通っていきます。海苔同士が重なったり斜めになったりしないように、焼き加工の最中はずっとそばに付きっきりです。

12 袋詰めしながら欠けているものがないかを最終確認。

13 1967年創業。秋芽一番摘みのみを扱う信念を貫く成清海苔店。

14 等級検査が完了し、入札にかけられる海苔。この海苔は二等の等級が付きしました。

10 成清海苔店の皆さん。左から3番目が代表・成清忠さん。

11 焼き上がった海苔がベルトコンベアを通っていきます。海苔同士が重なったり斜めになったりしないように、焼き加工の最中はずっとそばに付きっきりです。

12 袋詰めしながら欠けているものがないかを最終確認。

13 1967年創業。秋芽一番摘みのみを扱う信念を貫く成清海苔店。

14 等級検査が完了し、入札にかけられる海苔。この海苔は二等の等級が付きしました。

10 成清海苔店の皆さん。左から3番目が代表・成清忠さん。

11 焼き上がった海苔がベルトコンベアを通っていきます。海苔同士が重なったり斜めになったりしないように、焼き加工の最中はずっとそばに付きっきりです。

12 袋詰めしながら欠けているものがないかを最終確認。

13 1967年創業。秋芽一番摘みのみを扱う信念を貫く成清海苔店。

14 等級検査が完了し、入札にかけられる海苔。この海苔は二等の等級が付きしました。

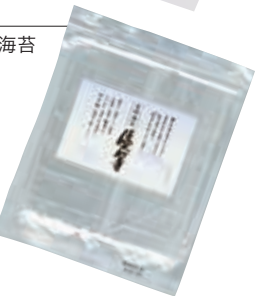
皿垣漁協の海苔を味わうなら、まずはこちら
成清さんの有明一番摘み
皿垣漁協産焼海苔

1665
全形7枚
1,334円（税込1,441円）



皿垣漁協の最上級「優等」の称号を受けた海苔
成清さんの有明一番摘み
優等・焼海苔

2689 限定300
全形10枚
3,998円（税込4,318円）



⑤ 成清海苔店（福岡県柳川市）

※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト121号を合わせてご覧ください。

イベント

キャンドルナイトと短角牛の故郷を訪ねるツアー、夏のイベントをご紹介します。

でんきを消して、スローな夜を。

100万人のキャンドルナイト@増上寺 2025.6.20(金) [消灯呼びかけ 2025.6.16(月)～22(日)]

「100万人のキャンドルナイト」は、夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、でんきを消してキャンドルの灯りで過ごすことを呼びかけるムーブメント。2003年に大地を守る会の呼びかけで始まりました。今年の夏は6月21日(土)の夏至を挟む、6月16日(月)～22日(日)の1週間、消灯を呼びかけます。キャンドルの灯りのもと、自分自身や家族のこと、平和や持続可能で多様な社会のことなど、ゆっくり考えてみませんか。6月20日(金)夏至の前日には、恒例のキャンドルナイトイベントを開催予定です。詳細は6月号や100万人のキャンドルナイトHPでご案内します。

DATA

会場 ……大本山増上寺(港区芝公園4-7-35)
※入場無料
※本イベントについて増上寺へのお問い合わせはお控えください。

主催 ……オイシックス・ラ・大地

特別協力 ……大本山増上寺、東京タワー

協賛 ……遠忠食品、日本食品工業

協力 ……一般社団法人日本キャンドル協会、
カメヤマキャンドルハウス、港区立エコプラザ、
アースデイ東京、環境=文化NGOナマケモノ倶楽部、
公益財団法人世界自然保護基金ジャパン

後援 ……NPO法人ふるさと回帰支援センター、
日本イベント業務管理士協会



※雨天決行(荒天により中止の場合あり。
詳細はキャンドルナイトHPをご覧ください)

※お問い合わせ:
オイシックス・ラ・大地SC室
E-mail: ord_social@oisixradaichi.co.jp

キャンドルナイトの
ホームページは
こちら
<https://candle-night.tokyo/>



- 1 20時ジャストに境内と合わせて、東京タワーもライトダウン。
- 2 思い思いのメッセージが描かれたキャンドル。
- 3 増上寺境内に並ぶキャンドルロード。

夏休みに短角牛の故郷を訪ねてみませんか?

第42回 夏の山形村短角牛べこツアー 2025.7.19(土)～21(月・祝) 2泊3日

短角牛の故郷を訪ねる「夏の山形村短角牛べこツアー」。歴史ある交流は今回で42回目、今年は7月の開催です。澄んだ空気にあふれる白樺林、牛たちがのんびりと過ごす広々とした牧場、牛飼いや炭焼きなどを営みながら暮らす人々がそこにはいます。山形村短角牛と生産者に会い、のどかな山あいの地で夏のひとときを楽しみませんか。食べきれないほどの短角牛(いろいろな部位)や地元新鮮野菜のバーベキュー、木登り体験、洞窟探検など、子どもたちが楽しめるイベントも盛りだくさん、夏の思い出にどうぞ!

DATA

訪問先 ……岩手県久慈市山形町

旅行企画・実施

……………株式会社旅倶楽部

企画プロデュース&受託販売・申し込み先

……………(有)リポーン

〈エコツーリズム・ネットワーク〉

埼玉県知事登録旅行業第3-1198号(社)全国旅行業
協会会員総合旅行業務取扱管理者 喜岐健一郎

申込方法 ……以下のホームページをご覧ください、
旅行条件等をご確認いただきお申し込みください。

<https://reborn-japan.com/domestic/14823>



- 1 生産者とともに放牧されている短角牛に給餌体験。間近に見る牛の大きさにびっくり。
- 2 年に2回しか一般開放しない内間木洞を探検。コウモリが見られるかも。



スケジュール(予定)

7月19日(土) [朝食×昼食×夕食○]

12:00 JR二戸駅改札集合・貸切バスにて出発>>牧場にて放牧牛見学・給餌体験>>牛舎見学平庭山荘チェックイン>>17:00頃 平庭山荘前広場へ移動>>記念撮影&歓迎セレモニー>>生産者とBBQ交流会>>19:00頃 打ち上げ花火>>20:00頃 交流会終了 各自宿泊コテージへ

7月20日(日) [朝食○昼食○夕食○]

朝食後>>9:00 貸切バスにて出発>>白樺林散策>>内間木の自然の中で自由時間&昼食>>各アクティビティ(木登り体験、洞窟体験、シャワークライミング等事前選択)>>16:00頃 道の駅夕刻平庭山荘へ戻り、各自宿泊コテージへ 平庭山荘で夕食

7月21日(月・祝) [朝食○昼食○夕食×]

朝食後>>9:00 貸切バスにて出発>>バツタリー村(農村交流施設)でコマ回し大会等>>創作館(古民家)にて昼食>>お別れ挨拶>>13:00頃 出発>>14:00頃 JR二戸駅着 解散

旅行代金 ●大人 30,000円

●子ども 20,000円

申込締切 ●2025年5月30日(金)
※但し、定員に35名になり次第終了しますのでお早めにお申し込みください。

企画・協力 ●岩手県久慈市、JA新いわて、(有)総合農舎山形村、オイシックス・ラ・大地株式会社



『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/>

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://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

●『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。

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



大地を守る会
DAICHI NO MAMORU KAI

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