

伝え続けたい味と製法

つむぐの食

養殖から加工まで産地が一丸となって挑む

鳴門わかめ

古くから人々に愛され、親しまれてきた「鳴門わかめ」。格別な風味と歯ごたえで、料理をぐつと引き立ててくれる。徳島県鳴門市には今、この自然の恵みを受け継ぎ、次世代へ手渡すべく、奔走している人々がいる。気候変動による海水温の上昇など、変わりゆく環境のなかで、海に寄り添いながら実直に生きる人たちの話をうかがった。



早朝のわかめ漁。「徳島県鳴門わかめ協同組合」組合長の金藤博文さん(右)をはじめ、ベテランと若手が協力して収穫に励む。

鳴門の渦潮が生み出す、歯ごたえとのど越し。

年が明けるところ、徳島の海にひと足早い春が訪れる。木枯らしが吹き荒れるなか、激しい潮流の下では、養殖のわかめが芽吹いている。

「鳴門のわかめは、鳴門の渦潮が育てるんです」と、徳島県の水産加工メーカー(株)阿波市場の上野伸介さんが言う。

鳴門海峡の近くには、4つの大きな川が流れている。川の水は、周囲の山の豊富な養分を抱えたまま瀬戸内海に流れ込み、海中のわかめに栄養を与える。さらに、この地域は潮の流れが激しく、北西からの季節風が吹き、海中をかき混ぜるのだ。その激流に揉まれながら育つから、葉は薄いのにはコシがある。

「鳴門わかめの食感は独特で、歯ごたえはシャキシャキ、のど越しはツルツル。煮物にしても煮



瀬戸内海に面した、徳島県鳴門市。「鳴門の渦潮」で知られる鳴門海峡は、淡路島と四国を結ぶ大橋の下にある。

崩れにくく、酢の物やサラダにしてもみずみずしい。私は、水で戻したのをシンプルにばんばんにつけるのが好きです」と、上野さんが笑顔に。地元徳島では、わかめの天ぷらが家庭料理の定番だとか。揚げたてを天つゆにつけて頬張れば、潮の香りが口の中に広がり、次々と箸が伸びるようすが目に浮かぶ。

生産者と手を携えてよりよい製品を作る。

鳴門わかめの旬は1〜4月。漁師たちは朝の5時半ごろから海で収穫に勤しむが、阿波市場では、収穫されたわかめの加工を一手に引き受けている。

「わかめは生もの。収穫したその日のうちにポイルして、塩蔵加工しないといけないんです。かつてはそれも漁師自ら行っていましたが、早朝から海に出て、陸に上がったら加工作業が夜ま

で続くため、疲労で長く続けられなくなっていました。そこで、漁師から原簿のままのわかめを買い取り、加工を僕らが引き受ける形にしたのです」

上野さんは興業種から転身し、16年前に同社を設立。収穫したわかめをすべて納めてもらう代わりに、加工をすべて引き受ける……斬新な事業に、最初は冷やかな反応も多かったそうだが、賛同者が少しずつ増え、今では30名ほどの生産者と提携。さらに同社は地元だけでなく、緑あつて知り合った淡路島産の天然のわかめも加工している。

ベテランの漁師でも、わかめ漁を子や孫に継がせたくないと考える人が多いそうだが、その大きな理由が「季節労働」。

「最初は私たちが異漁連の下請けという形で始めましたが、メーカーとして自社製品も作るようになったんです。わかめの下請け加工だけだと、シーズンが終わると仕事がなくなってしまう。安定的に収入が得られないんです。でも、自分たちの商品を作れば、年間を通して収入が生まれますから」と、上野さん。

こうした動きのなか、生産者同士にも横のつながりが生まれ、地元生産者10名ほどが集まって「徳島県鳴門わかめ協同組合」を発足。若手漁師の育成のほか、乾燥わかめの製造、わかめから抽出したエキスを原料とした化粧品や肥料などにも取り組んでいる。そんななか、パルシステムと阿波市場、徳島県鳴門わかめ協同組合が産直提携を結んだのは、およそ2年前。



兵庫県明石海浜では、今や珍しくなった天然のわかめ漁が行われている。漁師たちが裏取りでわかめを収穫。加工は徳島県の同業市場が担っている。



塩蔵処理をしたわかめを、葉と茎に分ける。選別作業は機械化がすすみ、すべて手作業で行われる。



収穫したわかめを凍結した工場に運び入れ、すぐに塩もみ。90℃前後に加熱された湯水で煮る。すぐに湯水で冷やす。

伝え続けたい製法



手作業でロープにわかめの種を付け、数か月後、育った原簿をロープごと引きあげて乾燥。その後の作業は産地との提携のため、できるだけ手早く行う。

海の香りを食卓にのせて。
シャキシャキ、ツルツといただきたい。



海苔に挟まれて育った「鳴門わかめ」はのど涼しげで、シャキシャキ、爽やかな食感で育った「国産無農薬わかめ」は、天然のものならではの弾力、みずけ、静の味、サラダ、煮物など、さまざまな料理に合う、2種の食べ比べセットです。

数量限定

カットわかめ (食べ比べセット) 31g

145246 628円(税込678円)(限定5,000)

※(エ・カ) ●(株)岡本市場(徳島)



生産過程で生まれる、副産物のわかめの茎を乾燥させたもの。道ごたえがありながら、かたすぎない鳴門産のわかめは、まだ開いたらそのままお湯でどうぞ。また旨辛く煮たり、かき揚げにも。

数量限定

鳴門産 乾燥カット茎わかめ 24g

145254 328円(税込354円)(限定3,000)

※(エ・カ) 11kcal 塩2.8g/10g ●(株)岡本市場(徳島)



「あれから生産者の意識が変わったんじゃないかと思えます。それまで、自分の作ったものがどこで販売されているのかもわからないことが多かった。でも今は『あの人達に喜んでもらえるよう、よいものを』という思いが強くなっていると感じます」

海で繋がる全国の産地と助け合いながら生きたい。

わかめの養殖は、北は北海道、南は長崎まで広く行われていて、「そのルートが鳴門なんです」と上野さん。鳴門わかめの歴史は長く、平安時代から朝廷に献

上されていたという記録も。品質を安定させるため、わかめの養殖が始まったのが昭和に入ってから。やがてその種を業者が東北の三陸地方に運び、さらにその種が北へ南へと広がって、わかめの産地が全国に誕生。わかめが同じならどこでも同じもないのが自然のおもしろいところ」と上野さん。育つ環境によって特徴が異なる、三陸産が肉厚なのに対して、鳴門産は薄いがコシがあり、シャキシャキとした歯ごたえが身上。それぞれの豊かな自然が食と暮らしを育んできた。

現在、上野さんが危惧しているのが、世界的な気候変動。海水温の上昇とともに、わかめの収穫量も減少傾向にある。

「今は大学と共同研究で、海水温の上昇に耐える育種を始めているところ。理想的な種ができれば、鳴門だけでなく、海の環境変化に苦しみむかぬ産地にも出していきたい」と上野さん。

かつて、鳴門わかめの種は鳴門を飛び出して全国に広がり、それぞれの土地に根付いた。今再び、鳴門の種が鳴門を飛び出していく……徳島に生まれ、育てられた上野さんは、そんな力強い未来も思い描いている。

つ・む・ぐ好評の品々

※食品の注文キャンセルはできませんのでご注意ください。

野菜のうまみが凝縮されたまろやかなソース。フライや焼きそばに。

国産野菜を使用し、独自の製造と木桶熟成により、まろやかな味わい深いソースに仕上げました。また、日ごと変化した酢や唐辛子類の旨味のミネラル豊富な甘酢にもこだわっています。



木桶仕込みのウスターソース 200ml

145360 478円(税込516円)

※(エ・豆) ●(株)食品(株)(静岡)



將軍にも献上された長寿な茶菓。さわやかな辛みと甘みの二重奏。

素材は国産生薬と砂糖のみ。口どけがよく、上品な甘みと上品な辛みならではのさわやかな風味、まみが弾しめる。お茶種は、馬場茶人として名高い生薬師江澤七代藩主・松平不昧公の生誕300年を記念して考案されたもの。石臼ぎきの茶葉の香りが濃厚。気楽には生薬は使われていない。ひと口サイズの徳包装。



数量限定

ひとくち生姜糖・抹茶糖 12ヶ入(生姜糖9ヶ、抹茶糖3ヶ)

145262 580円(税込620円)(限定3,000)

17kcal/1ヶ 賞味110日 ●(株)末廣屋生薬本舗(京都)



水揚げから加工まで一貫生産。自家栽培の山椒で香り付け。

東京々々で育のり加工を担う「新元・新龍丸」より、とれたかりめんを無駄にしないよう、大きいもの、小さいものをなるべく選別せずに加工しました。こだわりの調味料と自家栽培の山椒を使用。



無茶々園のちりめん山椒 (無選別) 30g

145289 348円(税込376円)

※(エ・豆) (エ・カ) 199kcal 塩2.8g/100g

賞味90日 ●(株)新元・新龍丸(京都)

※注文からお届けまでに期間があります。

注文期間 3月3日～4月1日まで ▶ お届け 4月1日

注文期間 4月2日～4月4日まで ▶ お届け 4月4日



雪の中で自然にまかせてゆっくり熟成させた味わい。

おそ業で約9か月熟成させた、香り高く独特のコクがある「山吹味噌」を雪の中で熟成させ、静かに自然にゆっくり熟成させました。雪が溶け、旨みととれたまろやかな味わいを、まろい汁でどうぞ。



数量限定

雪中熟成山吹味噌 500g

145271 980円(税込1,056円)(限定1,000)

※(豆) 賞味180日 ●(株)取組(株)(長野)

※注文からお届けまでに期間があります。

注文期間 3月3日～4月4日まで ▶ お届け 5月1日

