

パルシステム『産直わかめどっさりうどん』に阿波市場さんの『鳴門産産直わかめ』が使われております。企画に合わせ、阿波市場上野さんのインタビューも掲載されています！



わかめ生産者・金機さんによるわかめの収穫の様子

# 鳴門の誇り

温故知新で古月心

episode 2

## 徳島県鳴門わかめ協同組合 (徳島県)

鳴門わかめの生産者約20名が所属。加工メーカーの(株)阿波市場と協力してわかめの生産・加工にあっています。パルシステムとは2020年に産直提携。食品のほか、わかめの成分を生かした化粧品や肥料作りなど資源の有効活用に積極的に取り組んでいます。



### 歴史ある産地だからこそ大きな変革が必要

徳島空港から車で約20分。辿り着いたのは、「鳴門産わかめ」の加工を手掛ける(株)阿波市場です。同社の代表を務める上野伸介さんに、さっそく鳴門産わかめの特徴を尋ねると「何といったも、シヤシヤキとした食感とのど越しのよさ」ときっぱり。「鳴門のわかめは非常に速い潮のなかで育つものだから、葉は薄いんですが、コシがある。食べたときにツルツルと入ってきます」

古くは平安時代から朝廷に献上されていたというほど、長い歴史をもつ鳴門のわかめ。地域には100年以上続く加工業者も複数あるそうですが、一方で生産者は高齢化し、海の変容もあって、生産量は減少の一途をたどっています。そうした状況のなか、上野さんは「閉ざされた世界に『外』から入っていくことで、何か大きな変革を起こすことができるのでは」と考え、14年前、業界では異例の新規参入に挑みました。

鳴門産ではなく「国産」とひとまとめにされかねない。鳴門というブランドを維持するには、量と人が絶対必要。そのためには、今までと同じことをしていてもだめなんです。

### 鳴門ブランドを次世代に継ぐ作り手たちの支え合い

上野さんが創業当初から力を入れている取り組みは大きくふたつあり、そのひとつが「貫製造」です。鳴門では、漁師が収穫、ボイル、冷却、塩蔵まで行ったわかめを加工業者が買い付けるかたちが一般的。しかし早朝から海に出て何往復もしている漁師が、加工まで行うのは想像以上の重労働です。そこで阿波市場では、ボイルから製品化まで自社で一貫製造することで、トレーサビリティを徹底しつつ漁師の負担も軽減。高齢になっても長く働ける仕組みを確立しました。

もうひとつは新規就業者の支援です。漁師をめざして漁業アカデミーを卒業した若手を生産者として受け入れ、資金面のサポートのほか、ベテラン生産者との仲介もしています。「熟練生産者はなかなか他人に技術を教えてくれないものなんです。うちと専属でやっている生産者にお願ひして、グループ意識をもって互



① 収穫したわかめはその日のうちに、90℃前後の海水で湯通し。

② 湯通ししたらすぐに海水で冷やします。

③ 冷やした後には塩もみ、脱水して貯蔵庫へ。

pal 産直原料

GMO 無添加

コトコト きなり きなりセレクト

200 580 341592

産直わかめどっさりうどん

278g×2 368円(税込397円)

歯ごたえのよい鳴門産わかめとぎざみ揚げ、人参、ねぎを関西風つゆとあわせました。わかめと麺の小麦は産直。

1食 小麦・え・豆・(そ) 302kcal 5.1g/1食278g

こちらも鳴門産わかめの商品



取材した人... 上野 伸介さん  
1972年徳島県生まれ。2008年に(株)阿波市場を設立。現在も同社代表を務める。

助関係を築いてもらっています」 「鳴門わかめ協同組合の組合長・金機博文さんのもとも、新規参入した漁師たちが育っています。彼らがいるから、最近やっと「引退してもいいかな」と考えるようになった」と笑う金機さんですが、若手からは「考え始めたら長いんですよ」とのこと。よい関係ができていくことが、ほんの数分で伝わってきました。

阿波市場とのつながりから、10年ほど前に定置網漁師からわかめ漁師に転向したという、御年70の金機さん。「海のようなすは毎年変わるから、毎年勉強。10年やっても楽しい」と、どうやら本当に引退はまだまだ先のようなです。

(写真/産地提供 文/西谷真実)