

【無酸処理焼のり】

昔ながらの美しい海藻の森と干潟が広がる三重県松阪の海。

本品は、一般的な海苔養殖に使われがちな酸処理剤を一切使用せずに育った松阪産の一番摘み海苔だけを使用した焼のりです。豊かな香りと強いうまみをお楽しみください。

【海苔の酸処理と海的环境】

海苔の養殖は、遠浅で干満差の大きい海で行われてきました。海に支柱を立て、網を張り海苔を育てます。「支柱式」と呼ばれる方法で、潮が引くと海苔が海中から顔を出し日光や冷たい風に当たり乾燥します。これは、干出(かんしゅつ)と呼ばれます。干出により海苔網に付着した雑海藻が除去され、乾燥に強い海苔だけが残ることで病気になりにくく、良い品質の海苔を育てることができます。海藻の生息環境への抵抗性の差を利用した、先人の素晴らしい知恵です。

しかし支柱式に必要な遠浅で健全な海は少なくなってしまいました。近代化と工業化に伴い、干潟や浅場が埋め立てられたり、過度の富栄養化が進んだためです。そこで、昭和40年代に深所でも海苔の育成ができる「浮き流し式」が考案されました。「浮き流し式」により沖合まで養殖域が広がりましたが、本来の生育環境でないため「干出」ができず、雑藻被害や病害が多くなります。その対策として「酸処理」が行われるようになりました。養殖中の海苔網を海から引き上げ、酸性の液にしばらく漬けてから海中に戻す方法が一般的で、現在ではほとんどの海苔養殖で取り入れられています。「酸処理」は行政の指導のもとで行われてはいますが、使用する処理剤の成分や使い方によっては食品としての安全性や漁場環境の悪化が懸念されます。また、見かけは黒々とした海苔ができますが、本来の味と香りは損なわれがちです。一方、支柱式では、干出中は成長しないため生産効率が落ちますが、海的环境に悪影響を及ぼすことはありませんし、何より海苔本来の美味しさを保つことができます。

「無酸処理焼のり」をお届けできるのは、松阪の美しい海が守られてきたからこそです。これからも「森・川・海」の連環と、健全で持続可能な漁場利用が、将来の美しい環境と豊かな食生活につながることを願っています。



名称：焼のり
原材料名：乾のり（三重県産）
内容量：板のり 10 枚
賞味期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存
販売者：(有)こんぶ土居 IF
大阪市中央区谷町7-6-38 TEL06-6761-3914

本製品は、モリエコロジー株式会社の森鐘一工学博士（水産庁任命「お魚かたりべ」）の多大なるご協力により商品化することができました。豊かな海洋環境と魚食文化を結ぶ氏の活動に敬意を表します。（森氏による、自然環境と海苔養殖についての寄稿文を、こんぶ土居ウェブサイト上にてご覧いただけます。）

※「えび」「かに」の生息する海域で採取しています。

乾燥剤封入、袋：