

# 内水面ズームアップ

< 第4回 板アオノリが作られるまで >

4 平成 18 年 6 月

千葉県水産総合研究センター

内水面水産研究所

〒285-0866 佐倉市臼井台 1390

TEL 043-461-2288 FAX 043-460-1340

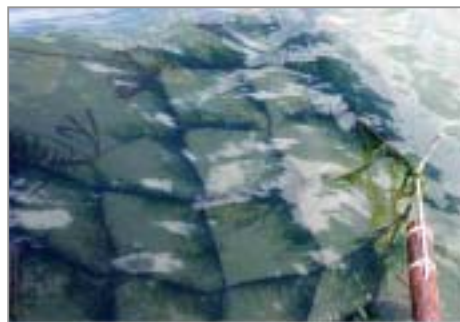
## ウナギ転じてアオノリの誕生秘話！

季節的にちょっとはずれてしまいますが、夷隅地域においては、お正月に欠かせない食品のひとつである板アオノリの加工方法を紹介していきます。

板アオノリは、原料にスジアオノリ（以後アオノリと書きます）という海水の影響を受ける河口に生育する藻類を使用し、板のり様に乾燥した製品です。アオノリを板状にすいて製品とすることは全国的にも珍しく、千葉県産アオノリの大きな特色のひとつです。

鮮やかな緑色にすきあがったアオノリは軽くあぶると香りがいっそう引き立ち、九十九里～外房地域で食べる雑煮には欠かすことのできない存在です。

明治 5 年にウナギ漁の漁具に生えるスジアオノリを乾燥し売り出したのが始まりで、以後夷隅郡を中心に広まりました。主な生産地は、南白亀川、夷隅川、一宮川の河口です。



アオノリ胞子のついた網を川に張り生長を待ちます。

板アオノリの生産は、一般的には原料の養殖から製品までを同一業者が行います。原料は、河口に張り込んだ網で養殖したアオノリを用い、生育環境の良いときには1メートル以上にも成長します。アオノリは、網の付着している部分をわずかに残して上を刈り取ります。加工は、以下のような手順で行います。

原料	洗浄（のり洗い機、1～2%塩水）	洗浄（ざるの中で真水を用いて手洗い）
水切り（一晩、ザルのまま）	切断（包丁で3センチメートル程度）	
湯漬け（35 前後の真水に浸す）	簾に広げる（約10グラムを20×27センチメートルの簾に広げる）	乾燥（天日で4・5時間）
水切り（約10分）		包装

川で採取した原料は、大きなゴミ等を取り除いてからノリ洗い機で洗浄します。なお、このときの洗浄水は、生育場所の河川水を用いるため、塩分は1から2%です。その後、ザルに移して水道水中で手洗いし、丁寧に細かなごみなどの異物を除去します。ザルに一晩放置して水切りした原料は、包丁を用いて3センチメートル程度に切断し、35 前後のぬるま湯に浸します。ノリは、ぬるま湯に浸すことで、簾に広げやすくなります。簾は南白亀川の場合、20×27

センチメートルの大きさで、木枠の中にヨシを張ったものを使用しています。1枚の簾に用いる原料の量は、軽く水切りして約10グラムです。乾燥は、天日によって行い、条件が良ければ3時間程度で仕上がり、約2グラムの板アオノリとなります。

### 特徴としては

板アオノリの生産は、11月から翌年の3月頃までの期間で、消費の最も多いのは正月です。板アオノリは、軽く焼くことにより独特の香りとやや苦味のあるうまみが好まれ、正月の食材としてだけでなく、普段の食品としても根強い人気があります。製品の品質は、原料の性状によるところが大きく、細いのりを用いて暗緑色に仕上げたものが良いと言われています。収穫期の終わりに近い頃の原料で製造した製品には、色が黄および白くなり、風味も悪いものとなることがあります。また、加工工程においても、天候などの条件によって生乾きで、翌日乾燥して仕上げたものなどでは、ツヤおよび風味が悪くなる場合があります。

板アオノリは、そのまま食べることもありますが大方は、あぶった板アオノリを揉んで細かくし、雑煮などにのせて食べます。その他には、軽くあぶったものでおにぎりやモチを包んだり、醤油をつけてご飯と一緒に食べたりします。

板アオノリは、伝統食品として地域において根強い人気があり、製品のほとんどは年内消費されます。原料の養殖生産量が少ないため、需要を満たすほど製品を生産できていないのが現状です。

原料の養殖は、網を張り込む以外をほとんど自然に任せて行っているため、天候などの環境の影響を強く受けます。このため、生産量の安定化および増大のため、人工採苗などの技術開発を行っています。



アオノリの風味は、多くの人に好まれるため、安定して供給できるようになれば、さらに消費を広げることが可能になると考えられます。このような観点から、原料の生産技術の確立に加え、商品性を高める包装および貯蔵方法の開発も今後の検討課題となっています。

平成18年度は、漁場での生育に適した採苗密度やノリ網の管理手法を検討し、人工採苗技術の有効活用により生産量が増えるように研究を進めていきます。



一束 20 枚入り。生産地により梱包方法は異なります。