

この海で、  
いいアオサが  
とりた  
い。



こんにちは。海女の愛ちゃんです。  
「海藻の宝庫」と言われる鳥羽の海は海藻シーズンに入りました。海藻のそれぞれの旬をお届けしたいと思いますので、間隔を空けずにじゃんじゃんメルマガを配信していきます。



「のりそだ」と呼ばれる養殖風景



真珠の海七草編の第2回目は「アオサ（ヒトエグサ）」です。平成28年に開催された伊勢志摩サミットの食材にも採用された「青さのり」は、平成29年度に三重ブランドとして認定されました。最近では香りの良さや調理の手軽さなどから、お菓子などの加工品にまで用途が広がり、需要が拡大しています。

今回は、<sup>かぐわ</sup>香しい磯の風味のアオサを求めて、養殖業が盛んな的矢湾北側の入り江にある畔蛸町で、生産者さんをレポートしてきました。それでは真珠の海七草編、アオサの巻へダイブ！





## 畔蛸の自慢のアオサ

三重県はここ数年、全国 1 位のアオサの生産量を誇り、6～7 割の国内シェアを占めています。三重ブランドの HP にも『三重県の中勢地域から東紀州地域までの広範囲に渡って養殖に適した環境が存在していることもあり、生産量全国 1 位を誇っています』と説明されています。

鳥羽市内では畔蛸町、千賀町、堅子町などで盛んに養殖が行われています。アオサの種苗には天然と人工のものがありますが、畔蛸町では天然種苗を使用しています。

例年、9 月初旬～下旬にかけて、的矢湾の奥で海苔網に遊走子（いわゆる種）を付着させます。しばらく種を養生させたのちに穏やかな入り江に網を張り、翌年の 1 月～4 月に摘み取ります。リアス式の穏やかな海はアオサの生育に適していて、また山からのミネラルを含んだ栄養が、長くて色の濃い美味しいアオサを育ててくれます。今回訪れた養殖場所も海水がとても綺麗で、アオサが緑色のじゅうたんのよう一面に広がる美しい風景でした。



ゆきのり

## 松村行徳さん（59 歳）



沖から上げてきた網からアオサを摘み取る

畔蛸町で旅館松村荘を経営する傍ら、アオサ養殖、岩牡蠣養殖、真牡蠣養殖、稲作と 1 年中大忙しな行徳さんです。親戚が高齢になりアオサ養殖をやめてしまい、その資材があったのがきっかけで平成 27 年からアオサ養殖を始めたそうです。数年前に奥様が他界し、3 代続いている旅館を息子さんが継がないようなら、旅館

経営を止めてアオサ養殖に力を入れていきたいとのこと。2 月 8 日の最初の作業は、船に乗り沖でアオサの網を外し、海岸付近の作業場へ。そこで網からアオサを摘み取り、汚れを洗い流したあと、仮脱水します。仮脱水したアオサを袋に詰めて、それを肩に担いだ行徳さんは、「大黒様のようにやろ！」と笑い飛ばしながら、軽トラに袋を積み込み町の中心部の作業小屋へ移動。作業小屋では初めに本脱水し、脱水により水分が無くなったアオサのかたまりをかくはんします。そして、板状に広げたアオサを最後に乾燥機に 7～8 時間入れます。





養殖にあたっては、三重県の水産研究所からのアドバイスをいただいています。また、インターネットで潮汐や黒潮のコースをチェックしたり、杭に付けたカメラの映像を定期的に確認するなど IT を活用しています。さらに行徳さんは、脱水に使う脱水機やアオサをほぐす熊手を自分流にカスタムしてしまうマルチ漁師さんです！海女は未だにアナログなのに、アオサ養殖では上手く IT を活用されているのだと感心しました。



汚れを海水で流し落とす



仕事仲間の家田さんと乾燥前のチェック



カスタムした熊手で、脱水し固まったアオサをかくはんする



### アオサ養殖への想い

「とにかくアオサは難しい。7年目でやっと少しわかってきたけどな。」「栄養があって色が濃く長さのあるいいアオサを育てたい。そのために、潮位による網の高さや太陽の光が届く水深、そして水温に気を付けとるんや。」「天気や潮の時間に合わせて、とにかく効率よく無駄なく作業できるか、いつも頭をフル回転させとるんや。」と行徳さんは言います。また他の地域の養殖方法の情報も取り入れて、仲間内で共有しているそうです。



### 行徳さんおすすめのアオサの食べ方

卵焼きに入れると色がきれい。お吸い物や味噌汁、天ぷらも香りがよく美味しいそうです。でも行徳さんは1日中アオサを見ているから食べたいとは思わないと冗談まじりで言っていました。隣で聞いていた仕事仲間の家田雄貴さん(39歳)(下段の写真左側)も苦笑いしながらうなずいていました。生産者にはよくあるのかもしれないですね。魚が嫌いな漁師さんもいますからね(笑)





## 豆知識

最近では、アオサに含まれるラムナン硫酸という成分に、メタボを遠ざけ、便秘を改善し、怖いウイルスからも守ってくれる、そんな力が秘められていたことを鈴鹿医療科学大学副学長で医学博士・薬学博士の鈴木宏治氏が発見されたそうです。へ～凄いですね。

先生は、味噌汁や酢の物、野菜炒めにもアオサを使うそうです。

\* 鳥羽市観光協会：令和4年2月発行 「Toba Seaweed Stories 鳥羽海藻ものがたり」より

《アオサ養殖についての問い合わせ先：松村行徳さん 090-4155-1009 まで》



## 編集後記

行徳さんは、アオサの他にも地元の自然資源を上手く活用していると感心しました。そして、今回訪ねた畔蛸町の湾奥へは初めて行きましたが、鳥羽ではなかなか見られない景色でした。海沿いの舗装されていない細い道を通っていくと、昔の真珠小屋が残っていて、子供の頃に観た「グニーズ」や「インディジョーンズ」を思い出してすごくワクワクして、思わず「楽しい～！！」と叫んでしまいました。古くて細い栈橋にも大興奮でしたが、板がぐらついたので渡るのをすぐ諦めました（笑）



湾奥の古い栈橋

レポーター / 写真 **大野愛子**  
東京都出身、海女、フォトグラファー



かず 2/16 の潜きおり（海女行事）、2/18 の青峯参りが済むと、今年も海女漁が始まるなとソワソワしています。

あおのみね

イラスト / デザイン **佐藤千裕**



福島県出身、海女見習い、鳥羽市地域おこし協力隊・石鏡町活性化～海女のまち暮らし担当～

海女の海藻を採る仕事は重労働だと聞いてビビっています（笑）

