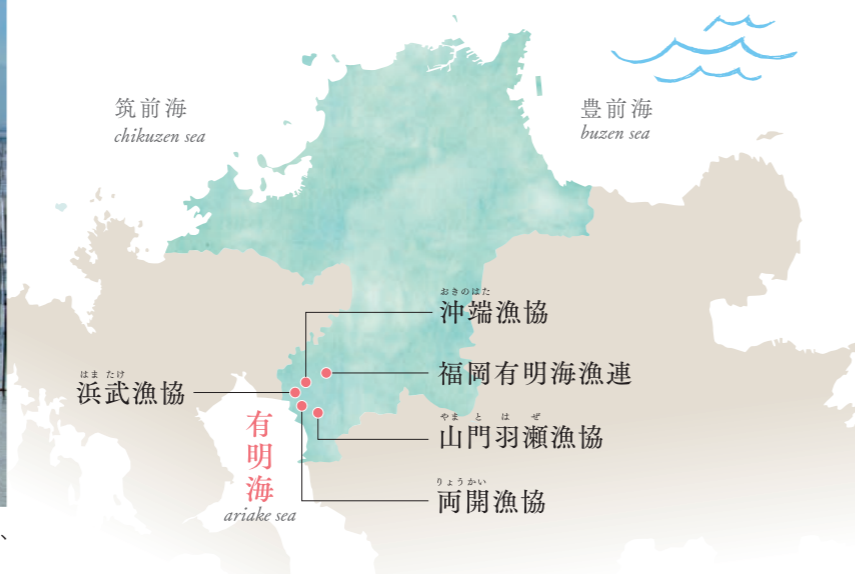


有明海

豊穰の海

干満差の大きな干潟の有明海。その福岡県沿岸は筑後川や矢部川など多くの川から豊かな栄養分が流れ込み、多様な生物を育む豊穰の海です。秋から春にかけて、ノリ養殖の支柱が立ち並ぶ有明海ならではの風景が現れます。

寒気に満ちる有明海で養殖作業に励むノリ漁師



真冬の夜、海を歩き交うノリ養殖の明かり

ノリの収穫は、主に夜行われます。矢部川河口の江浦漁港を出港した須崎孝義さんの船は、養殖場に到着すると、漁船から降ろした「箱船」と呼ばれる作業船で、ノリを摘み取っていきます。いよいよはつやつやしてトロトロと滑らか。箱船の中で揺らめきます。手元を照らすのは親船に灯る明かりと、2人の頭に光るヘッドライトのみ。ふと目を上げると、作業する船のたくさん、明かりが、暗い海のはるか遠くまで満天の星と競い合うように瞬いています。冬の有明海はまさにノリ養殖の最盛期です。



20cm程度に育ったところを収穫。数cm残して摘み、伸びたらまた収穫



縦21cm、横19cmの全国统一規格に加工。乾燥後は一束100枚に結束され品質検査へ。色、つや、重さ、香り、味のチェックを受けて入札する

種付けから収穫、加工まで自然を相手に臨機応変に

収穫したノリは漁港からすぐに加工場に運び、ごみを取り除いて細かく刻み、真水で洗い、薄く漉して乾燥させます。ノリは細胞が小さい方が上質の製品に仕上がります。また、ノリは昼間に成長し、夜に細胞が細かく分裂するため、収穫は夜に行います。

一方で、昼間の作業も重要です。有明海の大きな干満差を生かした支柱式



山門羽瀬漁協所属の須崎孝義さん(写真右)と、兄の克美さん。孝義さんは現在福岡県の若手ノリ漁師で構成される福岡県有明海区研究連合会で会長を務める

養殖の特徴は、潮が引いたときに網が海面から上がること。日光と冷たい風に当てしっかりと干すことで、やわらかく味の良いノリに育ちます。「気象・海況などによって日々変わるノリの様子を見ながら、臨機応変に網の高さを調節するのが漁師の腕の見せ所」と須崎さんは話します。

「有明海で生産された焼きのりは、黒くてつやがあり、パリッと歯切れが良く口溶けも良い。特に「一番摘み(初摘み)のノリを一度は食べてほしい」。熟練の技術とためめ努力により生産されたノリは「福岡有明のり」の名で販売されています。



福岡県有明海漁業協同組合連合会  
☎0944-73-6166  
ファクス0944-72-6161

■写真・古谷千佳子(ふるやちかこ)  
東京生まれ、海人に惹かれ20年前に沖縄へ移住。潜水漁業など海の仕事について後、写真家へ。2007年毎日放送「情熱大陸」で海人写真家として紹介される。2010年より全国に点在する海女の撮影を開始。海辺の暮らし、仕事の中に見えるさまざまな原点を撮り続ける。

ノリ養殖のための支柱や支柱が連なる風景は「海苔ひび」と呼ばれ、俳句では春の季語。独特の幾何学模様が詩心を刺激する

### 有明海のガザミは味の濃いかもんね



有明海ガザミ育成会 会長 堤幸夫さん(写真右)、妻・祐子さん  
同会には約10隻の船が所属。「十数年、漁獲量は安定している」と言う。おすすめの食べ方は、ホットプレートでの蒸し焼きだそうです。

3〜10月にかけて有明海はガザミ漁で活気づきます。「有明海ガザミ育成会」では、春先はサンマを餌にしたカゴ漁その後、さし網漁に移ります。「栄養豊富な有明海のガザミは甘さが違う」と堤幸夫会長。育成会では、稚ガニの放流のほか、体長12センチメートル以下と産卵直前のメス、秋に脱皮したメスも捕獲しないなどの取り決めをし、豊かな海づくりに力を注いでいます。



「3〜5月はメス、6〜10月はオスがおいしい」と話す堤さん。仕掛けたさし網は翌日に揚げる

### 資源を守り育て 良質ガザミを届ける ガザミ(ワタリガニ)漁

有明海ガザミ育成会



アサリ 有明海のアサリは、殻が薄く、身がずっしり。旬の春と秋には身が詰まり、うま味も増す

着実に成果は上がっています

福岡有明海漁業 協同組合連合会

### 海の環境を整え アサリを増やす アサリの資源管理

アサリは有明海を代表する魚介類の一つです。県では、漁場に砂をまいてアサリの発生を促す取り組みを行ってきました。一昨年、砂をまいた漁場を中心にアサリの稚貝が大量に発生。福岡有明海漁業と関係機関が連携し、保護区の設定や稚貝の移植を行った結果、多くの稚貝が成長。関係者は資源回復に確かな手応えを感じています。



アサリ取りの道具「じょれん」



稚貝の成長を良くするため、密度が高い漁場から他の漁場へ移植・放流する



福岡有明海 漁業協同組合連合会 境真秋さん(写真右)、西田裕一さん

19の漁協が所属する連合会。資源保護のほか競争入札制度である共販を導入し、アサリの価格安定にも努めている



沖端漁業協同組合 代表理事組合長 朱牟田新作さん 「生ノリを手軽にどうぞ。天然のうま味成分や、さまざまな栄養素を豊富に含んでいます」

「生ノリ本来のおいしさを広く届けた」という思いから、昨年8月に誕生した「有明海(福岡県産)湯掻きお刺身海苔」。産学官が連携し、試作を重ねること約3年。生ノリを加工する工程に工夫を凝らすことで、生のうま味と鮮度を保つことに成功しました。刺し身や吸い物、パスタなど、幅広い料理に活用できると注目を浴びています。



鮮度が落ちるのが早いので、地元漁師の間でしか味わえなかった生ノリ

産学官連携

### ノリの可能性を広げる新商品

有明海(福岡県産)湯掻きお刺身海苔

有明海(福岡県産)湯掻きお刺身海苔



その日の気温や湿度によって生ノリと調味料のバランスを調整し、出来上がりを均一に仕上げる



有明海(福岡県産)湯掻きお刺身海苔 湯掻きお刺身海苔 湯掻きお刺身海苔

愛情込めて手作り

### 生ノリから作る おふくろの味 ノリ佃煮

「ノリ漁師が家庭で作る、食べ飽きない味を再現しています」と話すのは、浜武漁協女性部部長の梶島秀子さん。ノリ佃煮の多くは、乾燥させた板ノリを煮溶かして作られますが、こちらでは風味・食感共に良い生ノリだけを使用しています。専用釜で約3時間かけてじっくりと煮詰める佃煮は、優しい海の香りが広がります。



生ノリ佃煮は明太子入りや梅肉入りなど6種類がそろう

浜武漁協 女性部

### 自慢の味・観光スポットご紹介

#### ● 両開漁協の「白秋の古里」高級有明のり佃煮

全国各地にリピーターが多い漁協オリジナルの佃煮は、組合員が取った生ノリが原料です。衛生管理が行き届いた加工場では、生ノリの味わいを引き出すよう地元の醤油などを使い、丹精込めて作られます。県内の学校給食にも出され、毎年12月に開催される「新しいフェア」では飛ぶように売れる商品です。



佃煮は3種類。よりやわらかく風味の良い一番搾り生ノリを使用した佃煮(右)は期間限定商品



両開漁業協同組合 0944-72-7141

#### ● 有明海ツーリズム 体験メニュー

雄大な自然の中で「むつごろう釣り」や伝統漁法の「くもで網漁」体験ができます。ムツゴロウは、干潮時にルアー釣りの要領で引つけて岸から釣ります。くもで網漁は潮が満ちてから、海の上に立っているやぐらから海に網を沈め、しばらくして網を上げると有明海の幸が掛かります。期間は4〜10月、要予約。



「むつごろう釣り」(写真左)と「くもで網漁」。取った魚は市内の料理店で味わうこともできる

柳川むつごろう会(柳川市学童農園むつごろうランド) 0944-72-0819