



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2016. 1月3 週号

OCR注文用紙 提出日
1/ 水 木 金 土
6 7 8 9
※WEB締切は1日前です。

配達日
1/ 火 水 木 金
12 13 14 15

翌々週分配達日
1/ 火 水 木 金
19 20 21 22

オルターの提案

- 本場に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

すじ青のり GREEN LAVER

香り高い 吉野川産のすじ青のり

お好み焼き、焼そばなどの料理に。

徳島県漁業協同組合連合会(徳島県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

青のり類の中で 一番香り高いスジアオノリ

徳島県吉野川の下流、汽水域で養殖される「スジアオノリ」は、食用とされる青のり類の中では、最も美味で香気がよくとされています。伝統的には粉末青のりとして和菓子や雑煮の具材として利用され、お好み焼きや焼そば、もち、雑煮、揚げ物、お吸い物、だし巻きたまご、おでんなどの料理にふりかけて食べられています。

料理の主役ではありませんが、その磯の香りが料理の味をより一層引き立ててくれます。使用は極々少量にして素材の風味を損なわないことが肝要です。

オルターでは「いのちのさと」で製造している「青のりせんべい」の原料としても活用しています。

ビタミン、ミネラルが豊富

スジアオノリの特有の磯の香りの正体は、ジメチルサルファイドという物質で、「ストレス性胃潰瘍にすぐれた効果がある」という報告もあります。そのほか、ナイアシン、ビタミンE・B群など豊富なビタミンやミネラルを含んでおり、子どもの成長に役立ちます。

日本一の生産量

スジアオノリは徳島県の名産品で、吉野川のほか勝浦川、那智川でも生産されています。その生産量は徳島県が全国の9割を占め、日本一を誇っています。

スジアオノリは緑藻綱アオサ科、アオノリ属の青のりです。アオノリ属の総称である青のりの仲間には「ヒラアオノリ」もあります。また、アオノリ属ではありませんが、同じ緑藻のアオサも安い青のりとして市販されています。



すじ青のりの水揚げ風景



四国三郎の冬の風物誌

スジアオノリの養殖風景は、「四国三郎」と呼ばれる川幅が全国第3位の吉野川の冬の風物誌です。河口から8 km上流にあるJR高徳線の鉄橋付近から下流側に広がり、「天然採苗場」と「養殖場」に分かれています。

天然採取が基本

スジアオノリの採苗は毎年10月ごろから種場と呼ばれる漁場で行われます。種場に立てた支柱にノリ網を固定し、天然の胞子を付着させ、緑色に色づいた種網を養殖漁場に移します。

一部では天候の影響を受けないよう確実に採取するため、水槽内でスジアオノリの葉から人工的に胞子を放出させ網に付着させる人工採苗も行われていますが、ほとんどは天然採取が主流です。

11月に入ると種網を養殖漁場に張り込む「本養殖」が始まります。養殖方法には2種類あり、水深の浅いところでは「支柱張り方式」で、深いところでは「浮き流し方式」で養殖されます。

オルターでは 冷風乾燥ものが届けられます

本養殖を始めてから約2～3週間まで20～50cmに生長します。収穫が行われるのは11月～翌1月までです。

収穫は、網ごと船に引き揚げて青のりを回収します。回収後には新しい種網を張り込むとともに、生長が悪い網は新しい種網に張り替えます。

収穫されたスジアオノリはきれいに洗浄され、脱水、ほぐし、乾燥機で乾燥されます。乾燥方法には冷風乾燥と温風乾燥があります。温風乾燥のものには香りの中に「苦味」が混入することがありますので、オルターへは冷風乾燥で仕上げたもののみ出荷をさせていただきます。入札は11月から翌1月の間に行われます。今回オルターには、その香り高い新物が届けられます。

守られた吉野川の環境

かつて吉野川の下流の第10堰では国による改修工事の計画が出されました。第10堰は先人達の優れた知恵を集めた建造物で、これを破壊することは環境破壊につながると大きな反対運動が起こり、その計画は白紙撤回されました。

こうして美しい水が守られた吉野川からの青のりの便りです。

徳島県漁業協同組合連合会の すじ青のり

●出荷漁協

徳島県吉野川水域に面する渭東、徳島市第一、川内、長原、応神、徳島市住吉の主要6漁協



●製造方法

- 1 摘み取り
- 2 水洗い
- 3 脱水
- 4 乾燥
- 5 異物除去
- 6 計量
- 7 包装
- 8 検査
- 9 入札
- 10 冷凍保管
- 11 出庫
- 12 目視検査
- 13 計量
- 14 袋詰め
- 15 金属探知機

