



ほんものを たべよう

提出日

5/ 火 水 木 金
18 19 20 21

配達日

5/ 火 水 木 金
25 26 27 28

翌々週分配達日

6/ 火 水 木 金
1 2 3 4

2021.5月4週号

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのように作ったか」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。

海藻

きれいな地下海水と太陽だけでスジアオノリ栽培

磯の香り、色合い、なめらかな舌触りが楽しめます

佐藤真珠

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)



佐藤真珠 佐藤 和文さん

コロナ禍から海の暮らしを守るため

愛媛県西予市明浜町でみかん栽培に取り組む有機農業団体、株式会社地域法人無茶々園のメンバー(オルターカタログ 2011年12月3週号参照)の一員で、真珠養殖を営む漁師、佐藤真珠、佐藤 和文さん(オルターカタログ 2011年1月3週号参照)が、昨年の真珠母貝アコヤ貝の大量斃死(へいし)とコロナ禍の経営危機を乗り越えるため、「スジアオノリ」の養殖に取り組んでいます。

アオノリもニセモノが

スジアオノリはお好み焼きやたこ焼きの上にふりかける、あのノリです。スジアオノリは高級品のため、通常はアオサなどの安い海藻を砕いたニセモノがアオノリとして横行しています。

一番の高級品

青のりにはスジアオノリの他に、ウスバアオノリ、ヒラアオノリがあります。その中でもスジアオノリは糸状で、特に香りが強く、なめらかな食感、色鮮やかな緑色になるために3種の中で最も高級品として取り扱われています。

温暖化で天然物激減

スジアオノリの天然物は四国高知県の四万十川や徳島県の吉野川の下流で採れますが、近年は温暖化の影響で収穫量が激減しています。

大学と共同研究

佐藤 和文さんは、2020年4月、アオノリ栽培を研究している高知大学と共同研究契約を締結しました。



その技術を活用してスジアオノリの栽培を行っています。

生活排水と無縁なきれいな海水

栽培といっても海上ではなく陸上で栽培しています。きれいな地下海水をくみ上げ、平らなプールでスジアオノリを育てます。地下海水の水温は安定しているので、気候や環境に左右されないで栽培が可能です。きれいな海水を使っていますので生活排水の影響を心配しなくてもよく、より安全な製品といえます。

海水と太陽だけで育ちます

スジアオノリの成長に必要なものは、海水と太陽の光のみです。他に何か肥料などを与える必要もありませんので、たいへんシンプルな栽培です。

ケミカルフリーで

水槽(プール)の掃除は水洗いとモップとスポンジを使用するだけで、もちろん合成洗剤など有害な洗剤などの使用はありません。

胞子から育てます

スジアオノリの種は、成長したもののから胞子を取り、

内の水槽で5mmくらいに成長したら、外の水槽に出します。スジアオノリは順調に育つと一週間で10倍に成長します。成長に合わせて容量に合った水槽に移していくのですが、少しでも油断すると大きくなりすぎ、排水溝に詰まったり、水槽から流れ出すこともあります。

スタート時には指導を受けた高知大学から種を仕入れましたが、今は自ら種を育てることができるようになりました。

アオノリ栽培に向けた明浜町

明浜町は日照時間の長い穏やかな気候で、アオノリ栽培にぴったりの場所です。佐藤さんの家の前の川でもアオノリが自生しているくらいです。外の水槽に移したアオノリは30~40日ほどで収穫を迎えます。

収穫したら脱水して機械乾燥します。乾燥させたスジアオノリはとても磯の香りが豊かで、舌触りも良好です。

佐藤さんが乾燥したスジアオノリは、同じ明浜町の株式会社網元祇園丸の佐藤 哲三郎さんの所で、スジアオノリ(原藻)を小分けします。スジアオノリ(粉末)は粉碎して小分けします。

香りと色を楽しめます

スジアオノリ(粉末)はお好み焼き・たこ焼きに、スジアオノリ(原藻)は味噌汁やお吸い物などの汁物や温かいご飯にのせて、食べやすいサイズにほぐしてお召上がりください。ほぐす時に広がる香りもお楽しみください。

そのほか、いろんな料理に豊かな磯の香りで香りづけ、鮮やかな色合いで彩りとしてお楽しみください。

佐藤真珠の スジアオノリ

【佐藤真珠】

- 1 スジアオノリ栽培
地下海水をくみ上げ、太陽光だけで育てています
- 2 採集
- 3 洗浄(水道水)
- 4 一次選別
- 5 乾燥

【網元祇園丸】

- 6 選別(目視)
- 7 小分け、包装
「粉末」は粉碎工程があります。
- 8 金属探知



市販の青のり粉の問題点

青のりのニセモノとしては、アオサが一般的に使われています。それ自体は害がある訳ではありませんが、風味など本物とは異なり、安物ということです。市販の青のりは変色したり舌を刺す味の出るものが出回っており、これは素干しから十分に天日乾燥させずに火入れしたもので、芯の水分が抜けていないので品質劣化を起こしています。産地の汽水域の環境汚染も気にかかるところです。異物除去の丁寧さも課題です。