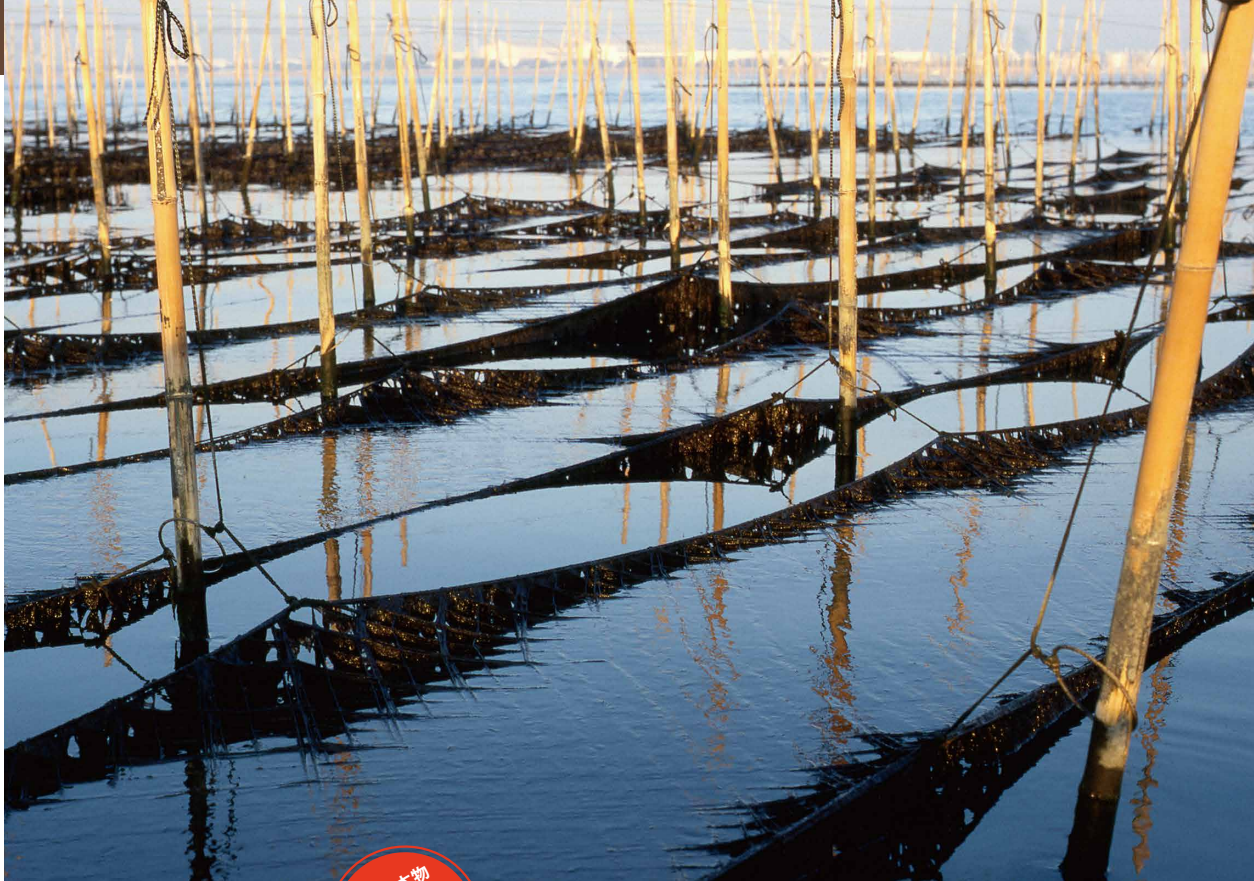




千葉県

江戸前の豊穡な干潟が育むふくよかな香り

天領の漁師たちが誇る 絶品、船橋三番瀬海苔



本場の本物
認定
ココが特徴

船橋三番瀬海苔

名称の由来／江戸時代には「三番瀬」という名称がすでに使われていた。文化8年（1811年）に端を発した猫実村（現浦安市）漁師と船橋漁師の紛争の結果、三番瀬の所有権が船橋漁師のものになった。

製法の特徴／三番瀬の豊富な栄養分や、潮の干満などを利用した竹ひび式（支柱網）と呼ばれる養殖方法で海苔を育てる。

原材料の特徴／ほかの地域にはない、自然に生えたおいしい海苔の原藻を船橋の漁場で選り抜き、海苔の種つけ（陸上採苗）に使用。

品質と安全性／海苔の等級基準など、パッケージの使用規定を策定。

業界とりまとめ団体／船橋市漁業協同組合千葉県船橋市湊町1-24-6

船橋の三番瀬は、陸から3.5kmくらいまで水深約2mの浅瀬が続く東京湾の奥部に残された唯一の干潟である。長年海苔養殖が行われてきた漁場であり、漁業者は最盛期より少なくなったものの、技術は若い漁師に引き継がれ、現在においても伝統の技術と味を守っている。

船橋の海でとれる味・香りの良い海苔をアピールするため、「船橋三番瀬海苔」としてブランド化事業を展開し、平成19年に「本場の本物」に認定された。船橋市漁業協同組合・代表理事組合長の中村繁久さんは、「船橋三番瀬海苔は品質へのこだわりが伝統の味を守っている。今後も誇りを持ってアピールしていきたい」と胸を張る。

船橋で海苔漁業が認められるようになったのは、漁業法が發布された明治34年度のこと。しかし、

「船橋三番瀬海苔」として製品になるのは、採取したものの中からせいぜい4割程度。

「パッケージにあぐらをかくことなく、少しでも味、香りのいい海苔づくりにこだわりつづけたんです。」という海苔漁師さんの言葉に力強い信念を感じつつ海をあとした。

写真右／焼き入れ加工する直前の海苔。焼くことで味と香りが出る。

写真左／自慢のパッケージに、手作業で詰められて出荷される。



写真左／海苔の種網を張っていく。種は自分たちが採取した元草からとる。種からこだわり、既製品を使用しないのは全国でもまれだ。

写真下／いよいよ手塩にかけた海苔を収穫。



てほしい。」という船橋流の漁師巻きである。海苔の本来の味が確信できる逸品である。

自然相手の海苔づくりに
こだわりをつらぬく

江戸前の海には、多摩川、荒川、江戸川といった一級河川が流れこみ、ミネラルなどの栄養素が運びこまれ、この栄養が海苔を育む。

海苔はある程度、気温が下がらないと育たないが、下がりすぎても駄目。天候や水温を読み、種をつけるタイミングをはかる。それでも温暖化の影響を受けたり、せっかく育った海苔が強風で流されたりと、思うようにいかないことも多いという。

ほかの場所では、漁場の7〜8割の面積で海苔を養殖するのが普通だが、三番瀬では海苔に十分な栄養をいきわたらせるため、漁場の10分の1程度でしかそれをしていない。生産性とは相反するやり方だ。そこまでして育てた海苔から、さらに良質なものだけが選別される。焼き入れ加工されて、最終的



商品情報

左から、「船橋三番瀬 ばら乾し」(10g)、「船橋三番瀬 焼き海苔」(10枚入り)、「船橋三番瀬 おにぎり海苔」(3切30枚入り)。

関連団体

船橋市漁業協同組合
千葉県船橋市湊町 1-24-6 ☎047-431-2041
千葉県漁業協同組合連合会のり加工場事業所
(焼き海苔加工場)
千葉県富津市富津 2307-74
長谷川商店 (ばら乾し海苔加工場)
千葉県富津市富津 2307-50



東京湾奥部に残された唯一の干潟

船橋市の南方、船橋駅から徒歩で20分程のところに漁港があり、その眼前に浦安市と習志野市にはさまれるかたちで広がるのが三番瀬と呼ばれる干潟。東京湾といえど太平洋に面しているため、サメやシイラの子どもも回遊してくる。湾の奥で海流が穏やかなことも、海苔の養殖には適した条件になっている。

それ以前にも海苔はとられていた。そもそも海苔は江戸の文化。三番瀬のあたりも、もとは御菜浦（おさいのうら）と呼ばれる天領で、そこでとれた海産物は海苔も含め、りっぱな献上品として将軍家の食膳にのぼった。味はそのころから御墨つきだったのだ。

「ほんとうにおいしい海苔ってのはね、口に入るとさつと溶け、香りとうまみがしっかりと広がってくるものだよ」と滝口さん。黒くてつやがあり、歯切れいいだけのものが、よい海苔だと思ったら大間違いだという。

そんな三番瀬の海苔はなんにでも合う。ご飯に巻いてよし。おしんこに巻けば酒の肴にもなる。船橋の海苔漁師のおススメは、「繁忙期の海苔漁師は、海で食事をしている時間はない。海苔と白い飯の中に鰹節を入れただけの海苔巻きを筒状のまま食べる。ぜひ食べ