

韓国の海苔・中国の海苔

世界で注目される海苔産業

日本食(和食)ブームに乗って世界で「海苔」(のり)の認知度が高まっているのは大変好ましいことである。自然食品としての海苔は、日本では昔から栄養学的評価も非常に高かったにもかかわらず、かつて欧米人には「ブラックペーパー」などと言われて黒味を帯びた食品のため評判がよくなかった時代を乗り越え、今や世界的に注目されつつある。しかし、“美味しさ”を含めた味の評価ということになると、まだまだ世界的な課題は多いと言わざるを得ない。

世界でノリ養殖を産業的規模で行っているのは、日本、韓国、中国の3カ国である。また、イギリスでは南ウェールズ地方の一地域で古くから天然のノリ(*Pyropia umbilicalis* など)を採取して水たきしたものをパンなどに塗って食べてきた(“レイバードブレッド”と呼ばれる伝統的食品)歴史がある。その他、近年ではニュージーランド(南島インバーカーギル市に面したプラフハーバー)、アメリカ(ワシントン州のピュージェット湾、ハワイ州、メイン州)、アゾレス諸島、スペイン(ガリシア州)、ブラジルなどで試験的なノリ養殖が行われ、食材としての利用が試みられてきた。ドイツ(キール)でも研究レベルでのノリ養殖が行われたことがあった。

韓国の海苔生産は分業

韓国では、1600年代中頃に全羅南道の太仁島で海辺に漂着した木の枝にノリが着生しているのを見つけ、これをヒントに山竹あるいは木の枝を干潟に建ててノリ養殖を始めたことが書かれている史料があるということであるが、近代的なノリ養殖は日本におけるノリ養殖発展に大きな影響を受けながら大きく拡大してきた。韓国で養殖されている種は、日本と同様のスサビノリやアサクサノリのほか、“岩のり”(系)と呼ばれているオニアマノリやイチマツノリが主体で、マルバアサクサノリやウップルイノリも使われている。現在、韓国で生産される乾し海苔は基本的には日本と同様の四角形の“板のり”である。

韓国の海苔生産は分業で行われている。ノリの“タネつけ”(海苔網への“殻胞子づけ”)をする専門業者があり、海でノリ養殖を行う生産者はタネつけ後のノリ網を購入して養殖施設に張り込み、ノリを育てて、摘採(収穫)する。収穫された生ノリは大きな船で漁港に運ばれる。漁港では待ち構えていた加工業者(一次加工業者)の競りによって生ノリの値段が決められ、引き取られていく。一次加工業者による乾し海苔(板のり)への加工工程は日本の場合と同じで、普通、21cm×19cmの四角形の乾し海苔が作られるが、1枚の重さは日本の乾し海苔が平均3gであるのに対して韓国のおよそ2.5gである(韓国の方が薄い)点で異なっている。また、加工業者によっては養殖地の異なる生ノリを加工場で混合して乾し海苔に仕上げている場合がある。一次加工業者によって作られた乾し海苔は二次加工業者の手によって焼き海苔や味付け海苔に加工され、消費者に販売さ

れることになる。勿論、一次加工と二次加工を兼ねている業者もある。このような作業工程では、品質のほぼ均一な海苔の大量生産が可能になり、輸出向けには規格品を大量に揃えることができるので大変有利になると言われている。しかし、残念ながら日本で言うような美味しい“高品質”の海苔の生産には向いていないが、現在のところ韓国の輸出業者は美味しさのことは無視しているようである。また、輸出を含めた海藻産業は韓国では政府の強力なバックアップを受けている。

中国の伝統的な乾し海苔

中国では、近年における日本からの技術導入に伴ってスサビノリも江蘇省を中心に養殖され、日本と同様の“板のり”が生産されるようになった。しかし、中国の伝統的なノリ養殖は坛紫菜(壇紫菜、タンツイーツァイ、*Tan-zicai*、*Pyropia haitanensis*)を用いて行われている。養殖した生ノリを細断することなしにそのまま天日乾燥し丸型あるいは角型の乾し海苔に仕上げている。坛紫菜は中国固有種であり、浙江省、福建省、および広東省沿岸における主要養殖種である。このノリは福建省の海坛島(海壇島ハイタンタオ；現在は平潭島ピンタンタオと呼ばれている)で採集された標本を基に種の記載が行われたので *haitanensis* の名がつけられた。日本では「ハイタネンシス」「タンシサイ」「タンシンノリ」などと呼ばれてきたが、標準和名として「ハイタンアマノリ」を提案したい(cf. タネガシマアマノリ)。



写真① 中国産の丸型乾し海苔(直径 24~25cm, 25~30g)



右が写真② 中国産の角型乾し海苔(およそ 24×31cm, 30g)

中国の伝統的な乾し海苔は写真①のように丸型のいわゆる“座布団状”に成形したもので、そのサイズは直径 24~25cm のものが一般的で、1 枚当りの重さは 25~30g であるが、地域によっては写真②のように角型(およそ 24×31cm、重さおよそ 30g)に仕上げているところもある。今年(2015 年)1 月に訪れた福建省の厦門(アモイ)近くの大嶼島では、写真③のように角型に成形したものを道路わきで天日乾燥していた。坛紫菜はいわゆる南方系のノリで、高水温の海域でも良く育ち、江蘇省から福建省、さらに南の広東省沿岸にまで養殖場は広がっている。しかし、残念ながら赤味の強いノリで、乾し海苔製品もしばらくすると赤紫色を呈するようになってしまいが、中国の人々はこの赤味がかかった色をあまり気にすることなく、丸型あるいは角型の乾し海苔を千切ってスープに入れて食べている。ノリは、かつては沿岸地域だけの食材であったと思われるが、現在では内陸の人々もノリのスープをよく食べているようである。1991 年に北京から銀川(寧夏)へ行く特急列車の食堂でノリのスープにお目にかかった時は珍しく思われたが、今年(2015 年)1 月に福建省内陸部の客家土楼(福建土楼群)を訪れた時や 6 月末に湖南省北西部の張家界を訪れた時にはレストランで食事の際にノリのスープを味わう機会があった。(写真④)



写真③ ノリの天日干し風景(中国福建省 大嶼島 2015 年 1 月)



写真④ 中国湖南省張家界のレストランで出されたノリのスープ

“タイスキ”にも中国産の海苔が

中国産の丸型の乾し海苔は東南アジア諸国にもたくさん輸出されている。よくお目にかかったのは“タイスキ”（“タイ風すきやき”と呼ばれるが、実は“しゃぶしゃぶ風”水炊きまたは寄せ鍋）である。中央に煙突状の突起がついたしゃぶしゃぶ用の鍋または普通の寄せ鍋用の鍋で水または鍋つゆを煮立て、これに魚介類や野菜類や肉団子などの具を入れて熱を通し、金網の匙または箸で取り上げ、予め用意されている何種類かのタレの中から好きなものを選んでつけて食べるのであるが、この具の一つとして中国産のノリがよく出てきた。丸型の乾し海苔をピザを切りわけるときのように6等分または8等分したものを鍋の中のだし汁に短時間浸け、取り出してタレをつけて食べるのである。他の魚介類や野菜類の味が多少滲み出しただし汁の味も加わって独特の味がついたノリを楽しむことができる。このような料理でのノリの消費量はかなりのものになるであろう。

日本伝統の寿司（海苔巻きや軍艦巻き）は勿論、海苔のおにぎりも大いに結構であるが、世界にはノリのいろんな食べ方がある。板ノリにこだわらず、いろんな食べ方を試みるのは重要なことであろう。

世界に広がる海苔と日本の課題

一見同じような海苔養殖産業であるが、中国には中国の、韓国には韓国の海苔産業の歴史と伝統に裏づけされた特徴がある。現在、日本のノリ養殖は非常に厳しい状況の中におかれているが、やはり日本らしい伝統的な特徴ある海苔の生産を継続することが重要であり、日本としての特徴ある海苔産業の発展を目指すべきであろう。それは、栄養価が高く美味しい、品格のある、安心安全の確保された海苔ということであろう。今後の国際的な競争を視野に入れた日本の海苔産業のしっかりした安定的な発展のためには、ノリ生産者の安定した生産基盤の確保が何よりもまず重要である。

有賀 祐勝（あるが・ゆうしょう）

一般財団法人海苔増殖振興会理事、浅海増殖研究中央協議会会長、公益財団法人自然保護助成基金理事長、東京水産大学名誉教授、理学博士