

大連の海鮮干物店で見た海苔・昆布・若布

中国伝統の円形乾海苔

中国は日本・韓国と並んで数多くの海藻を食品として利用している国です。中でも海苔(のり)・昆布(こんぶ)・若布(わかめ)は代表的な海藻食品です。

2019年12月に中国遼東半島の大連・旅順を訪れました。1994年初夏に青島で開催された国際学会の後のエクスカージョンで山東半島の煙台から大連を經由して北京まで行ったことがありましたが、それ以来25年ぶりの大連訪問でした。前回は大連沖の広大なコンブ養殖場を眺め、大連大学の研究室を訪問した記憶があるだけでしたが、今回はきれいに整備された旧日本人街や旧ロシア人街を見ると共に、近年続々と建てられた沢山の高層ビルや現在建設中の高層ビルの多さに驚き、その発展ぶりが特に印象的でした。そんな中、小さな海鮮干物店を訪れる機会があり、乾海苔をはじめとして、乾燥した昆布や若布などの海藻商品が陳列されているのを見ることができました。

この海鮮干物店で陳列されていた海苔は、中国伝統の円形に成形されたもので「圓紫菜」(円紫菜)と表示されていました(写真1)。海苔は中国語では紫菜(ツイーツァイ)と言います。「圓紫菜」は生ノリを刻むことなくそのまま円形に成形して乾燥したものです。中国で養殖されているノリは、すでにこのリレーエッセイ(2015年夏)で紹介したように中国固有種ハイタンアマノリと日本から導入されたスサビノリが主体ですが、日本の海苔と異なって四角形でなく円形の商品に仕上げるのが中国の伝統的な乾海苔の作り方です。20年以上前、中国南部の町で舗装してない埃っぽい道路に面した干物店の店先に、包装することなく無造作に積み上げられた沢山の円形乾海苔を見た時にはびっくりしました。しかし、今回は写真のようにきれいに包装されて並べられている商品を目の当たりにして、その進化ぶりに目を見張りました。衛生的な取り扱いは勿論のこと、見た目の美しさは大いに評価されてよい状態でした。中国にも四角に成形した乾海苔はありますが、この店には日本のように四角に抄いて仕上げた乾海苔は置かれていませんでした。



写真1 圓紫菜(円形の乾海苔).

世界一のコンブ養殖生産

海苔と共に乾燥昆布の商品も並べられており、「海帯板」と「海帯絲」と表示されていました(写真2)。



写真2 左の写真: 海帯板(右)と海帯絲(中央). 右の写真: 海帯板.

中国語でコンブは海帯(ハイダイ、ハイタイ)と言います。「海帯板」は日本の一般的な昆布商品と同様に平たい板状に仕上げた乾燥昆布です。「海帯絲」は平板状でなく乾燥して棒状になったものです。もともと中国にはコンブは生えていなかったのですが、日本統治時代に遼東半島大連にあった関東州水産試験場に勤務された宮城県出身の大槻洋四郎さんが北海道からコンブを移植し、太平洋戦争末期から戦後にかけて筏式養殖を考案し発展させたもので、その後遼東半島や山東半島の沿岸海域で大規模な養殖が行われるようになり、今や中国は世界一のコンブ養殖生産を誇っています(写真3)。



写真3 養殖コンブの乾燥風景(山東半島東楮島海洋牧場、2017年6月).

ただし、生産されるのは1年生の葉肉の薄いコンブです。養殖されたコンブの大部分はアルギン酸工業の原料にされますが、近年では食用昆布としての利用も徐々に広がりつつあるようです。ちなみに今回の旅行では、レストランでジャガイモと一緒に料理された一皿を味見する機会に恵まれました(写真4)。日本の料理とあまり変わらない美味しさでした。



写真4 ジャガイモ・昆布料理.

わかめ養殖も盛ん

コンブと共に中国ではワカメの養殖も盛んです。ワカメ養殖も大槻洋四郎さんが考案した筏式養殖が基礎になっています。今回、大連の海鮮干物店で見えた乾燥ワカメは包装袋に「カットわかめ」と日本語が書かれており(写真5)、日本企業との提携商品のようでした。わかめはノリと同じようにスープに入れるのが普通で、かなり一般的に食されているようです。



写真5 乾燥わかめ

以上のように、中国でも食品として海苔・昆布・若布が広く利用されています。広大な中国大陸で海藻の食品としての利用は、かつては沿岸地域の人々にほぼ限られていたようですが、近年では内陸地方の人々にもかなり広がっています。貴重な有用成分を含む海藻食品の消費が拡大しているのは素晴らしいことだと思います。

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副会長、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