



鳴門わかめ

●徳島県鳴門市

海の野菜にたとえられるほど栄養価と健康効果が自慢のわかめ。とくに春の収穫シーズンには採れたての磯の香りが味わえる絶好のチャンスだ。大阪から約2時間、わかめの最高峰”鳴門わかめ”の道のりは意外と近かった。

味噌汁や若竹煮、酢の物などさまざまな料理に登場するわかめは、おいしい・使いやすい・お手頃の三拍子そろった海藻の優等生。ミネラルやビタミンが多く、有害物質を排出させる食物繊維も豊富。低カロリーなのでダイエットにも最適の健康食品だ。そんないいことずくめのわかめだが、自然分布する日本と朝鮮半島以外の地域では食べる習慣がなく、それどころか外来生物として懸念されているとか。こんなすばらしい食材が見逃されているとは実にもったいない。世界的に和食ブームが続いているので、早くわかめの魅力に気づいてほしいものだ。

淡路島と徳島県を結ぶ大鳴門橋をクルマで走行中、眼下の鳴門海峡では世界最大級の鳴門の渦潮が激しく渦巻いていた。訪問したのは鳴門の渦潮にいちばん近い大毛島^{おおげじま}の鳴門町漁業協同組合。徳島県内でもっともわかめ養殖のさかんな産地だ。「日本のわかめ漁獲量は岩手県、宮城県に次ぎ、徳島県は第三位。とり

食べられなかった茎や芽かぶ(根っこ)も食べることができる。つまり、養殖の鳴門わかめは肉厚感たっぷりの葉と茎、芽かぶも味わえる、いいところというわけだ。

わかめ養殖の1年について聞いた。「5月、芽かぶから胞子を出し、わかめの種を水槽で育てます。野菜と同じで、わかめにも早生^{わせ}や晩生などの種類があるので、収穫期が長く続くようバランスよく種づくりをします。これらは肉眼では見えないので顕微鏡で覗きながらの作業になります。10月、海に設置した筏^{いかだ}の養殖ロープに小さなわかめを植え付けます。やがて1つのかぶに多数のわかめがのれんのようにぶら下がりますが、その長さが20〜30cmになった頃、ひとかぶ15〜20本をめやすに間引きします。散髪するようにパチパチと切り落としますが、ロープを持ち上げると若いわかめがちぎれるので、海に手を入れて水中で行います。1月の寒風が吹きすさぶ中、終日船べりでうつむいて行うため、これがすごくキツイ。でも大事な作業なので手を抜くわけにはいきません。漁場は毎年抽選で決まるため、多少条件の悪い場所に当たってもいいねいに間引きやかぶの手入れをすることで、いいわかめに育ってくれるからです。わかめづくりは農作業に似ていることから、養殖筏は海の畑と呼ばれます。言い得て妙ですね。冬の冷たい海で大きく育ったわかめを、淡路島から昇る日の出を背景に収穫します

早朝、父親と一緒に漁から帰ってきた西上平さんは収穫したわかめを手にとり、さわやかな笑顔。この肉厚感こそ、鳴門わかめのシンボルだ。「小さな胞子からこんなに大きなわかめに育つてくれます。やりがいのあるおもしろい仕事です。漁師たちが作るわかめの種は県外のわかめ養殖業者にひっぱりだこ。鳴門町はわかめ種苗のメッカでもある。」



鳴門町漁業協同組合
徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池70-3
TEL 088-687-0750
アオアヲ ナルト リゾート
徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-45
TEL 088-687-2580



阿波郷土料理[彩]では割烹バイキングのスタイルで昼60種、夜90種のできたての料理がオープンキッチンに並び、手前の皿の生わかめを鍋に入れたと一瞬で緑色に。目でも楽しめる一品だ。新鮮な鳴門鯛の造りに添えられた鳴門わかめも主役になうまき。レストランは食事のみでも利用できるが満席の場合もあるので予約がベター。



鳴門ならではのメニュー、わかめの天ぷら。水気をとり、軽く打ち粉をして衣をつけて揚げる。さくっとした衣とわかめの歯ごたえがたまらない。左はホテル自家製の讃岐うどんに、葉味のわかめをたっぷり盛りつけたもの。まさに本場の味が満載。



水揚げしたわかめを浜の焚き場でボイルし、海水の水槽で一気に冷やしたあと、塩をまぶす。湯気と格闘しているのは福池君雄さん(誠さんの父)。塩蔵わかめは冷蔵による長期保存が可能のため、年中、糸わかめに加工し、出荷されている。写真左／鳴門町漁協が販売する[本場鳴門糸わかめ]。産地直送のわかめをぜひ！



糸わかめの工程。写真右からハサミで茎と葉に切り分け、葉は真水で塩抜きして針で細く裂き、竿にかけて干す。さらに天日干しすればできあがり。「糸わかめは塩抜きしらずで使いやすいですよ」とわかめ漁師の若山英世さん。

わけ鳴門は糸わかめで有名です。これは美しく細いわかめに整える伝統製法で、鳴門地域では百年前から行われていました。なぜこのような製法が生まれたのかというと、天然わかめはしかなない時代、腕のいい漁師は激しい潮流の下でも漁ができますが、そうでない漁師は収穫量も少なく、質のよいわかめを採ることができませんでした。そんな状況下、編み出されたのがわかめを針で裂いて糸状にし、本来の歯ごたえを損なわない製法だったんです。とても手間がかかりますが、わかめがさらにおいしくなる技術として鳴門地域に広まりました。昭和30年代、当漁協でも養殖わかめが導入され、安定した質と収穫が見込まれるようになりましたが、糸わかめづくりは健在です。かつて鳴門のわかめといえば、灰干し糸わかめが主流でしたが、灰を作ることに規制がかかったため、現在は湯通しして塩をからませる塩蔵わかめになっています。天然から養殖へ、灰干しから塩蔵へとわかめの状態は変わりましたが、糸わかめであることには変わりありません。それを守っていくことが私たちのプライドです」と鳴門町漁協参事の福池誠さんは言う。

鳴門わかめは、鳴門海峡の激しい潮流のなかでたくましく成長するので、葉は肉厚でコシが強く、しつかりした食べごたえに定評がある。養殖わかめの場合、大きく成長する前に収穫されるので、葉がやわらかいだけでなく、天然ものでは

が、大量のわかめがキラキラ輝きながら引き上げられる様子はまさに海からの贈りもの。神聖な気持ちになりますね」

わかめ養殖を自前でを行い、採れたてのわかめを調理してくれるホテルがあると聞き、訪ねた。地産地消にこだわる「アオアヲナルトリゾート」だ。「山海の幸に恵まれた鳴門を肌で感じていただくとうと鯛の釣り堀や鳴門金時の芋ほり体験を企画していますが、わかめだけプランがなかったんです。そこで鳴門町漁協の協力でホテル専用の筏を作り、スタッフが養殖に従事。種付から収穫までやるようになりました。2〜3月の限定ですが、お客さまに船に乗っていただき、鳴門わかめ漁と浜での塩蔵体験ツアーを実施しています。試食もお土産もあるので大人気です」とPRマネージャーの菅村典子さん。わかめを生産することでホテルのレストランでは年中、わかめのしゃぶしゃぶが食べられるようになった。「生わかめは鍋に入れた瞬間、褐色から緑色に変わるのでもいつも歓声が上がります。旬ならではの素材の味、香りは格別です。春の収穫期以外は塩蔵わかめを用いますが、鳴門わかめのおいしさはそのままです。産地でしか食べられないさまざまなわかめ料理を楽しんでほしいですね(阿波郷土料理[彩]マネージャー・望月優大さん)。

鳴門わかめの鮮やかなグリーンは、日本の伝統色”深碧”そのもの。瀬戸内の豊かな海を思い描いた。