

# 海苔生産現場見学会と手漉き海苔体験学習会

テーマ：有明海を知り、海苔を知って食と自然を考える そして繋げる

開催日時：平成 30 年 2 月 18 日（日）

開催場所：有明海 および有明海漁協佐賀市支所

参加者： 53 名（うち一般の方 33 名）

主催：NPO 法人有明海ぐるりんネット

共催：佐賀県有明海漁業協同組合

2017 年度一般財団法人セブン・イレブン記念財団環境市民活動助成事業

## 1、目的

有明海ではその環境ポテンシャルを巧みに利用して、日本一のノリ養殖が行われ地域に多大なる恵みを与えている。しかし、冬場の生産現場は一般の市民には近寄りがたく、その殆どは理解されていない。そこで海苔の生産現場を体験し有明海での漁業とその環境を実感し有明海沿岸域の目標である「持続可能な漁業と環境との両立」の寄与することを目的とする。

## 2、見学会と体験学習会の流れ

(1) 趣旨説明： 有明海ぐるりんネット代表理事、荒牧軍治

佐賀市漁港に全員が集めたのち、生産現場見学会および見学、手漉き体験などの今回の企画の目的を説明した。



写真 1

全員集合し、荒牧代表理事による趣旨説明

(2) 海苔生産現場見学会：

佐賀市漁港から現場見学会に出港した。

総勢 28 名で3隻の船に分乗し、寒い朝ながら風、波の穏やかな中で行われている海苔摘採の状況を見学した。



写真2

3隻の船に乗船し、見学の  
海域会場への移動



写真3

摘採風景と見学状況

(3) 海苔製造工場の見学

帰港後、海苔生産者が稼働している海苔製造工場の見学を行った。製造は、生ノリを製造工場の貯留槽（攪拌水槽）に持ち込むことから始まる。

貯留槽→ゴミ取り機→ミンチ→混合機→調整機→乾燥機→金属探知機→異物形状選別機→折り曲げ機→結束機→箱詰めまでの工程を見学した。



写真4  
製造工場（周辺機器）での見学



写真5  
製造工場（乾燥機本体）の見学

（4）手漉き海苔体験：

有明海漁協佐賀市支所に場所を移し、手漉き師 江越・今村両氏による指導のもと手漉きを体験した。

海苔製造工場と工程としては同じで、ミンチは包丁を使って叩き切って細断し、それを写真のような枠に落として海苔を仕上げる。更に簡易脱水し、手で天日干し用の枠にいれ、野外干し場で乾燥させた。帰るときに各人ミスごと持ち帰った。



写真6  
手漉き体験





写真7  
手漉き師さんによる指導



写真8  
漉いた海苔の天日干し用枠への貼り付けと天日干し状況

#### (5) 焼き海苔食味体験

食味体験としては佐賀県の上、中、下品、有明海一番相当の乾海苔と宮城県冷凍網期の1回目の5レベルの焼き海苔を食してもらった。アンケート結果ではほぼ美味しさの順番で点数が入り、参加者の味への評価能力は高い傾向がみられていた。

講評として、佐賀県有明水産振興センター 増田裕二普及室長が行ってもらった。講評結果としては皆さんの食味のアンケート結果と乾海苔の特徴がよく合致していたし、宮城県ノリが口どけの点で異なること、有明海の海苔が口どけがよく美味しいということを説明し、美味しい海苔を愛してほしいとの講評をもらった。



写真9 食味の状況



写真10 食味試験の講評

(6) 講演：「乾海苔に有効な成分はあるのか！」

佐賀県有明水産振興センター元所長 川村嘉広

配布資料に基づいてノリ養殖に使われている品種や工程を学び、乾海苔の有効成分機能性等について理解を深めてもらった。



写真 11 講演

(7) 閉会の挨拶：有明海ぐるりんネット代表理事長、荒牧軍司



写真 12  
理事長挨拶



### 3 総括

朝早い8時から出港して見学会を開始したが、好天にも恵まれ、海苔の摘採を見学できた。厳しい環境の中で労力のいる養殖が行われていることが体験できた。製造工場でも普通は見学できない工程を見学でき、多くの機材を用いて省力化された工場内を見学できた。

手漉きを体験することによって海苔づくりの難しさや楽しさを感じながら、海苔の文化も学び、有明海という環境の重要性も学ぶことができた。

食味については、家族一緒になって産地やレベルの異なる乾海苔の味や食感までを比較でき、子供たちにも海苔作りのむつかしさ、美味しさを体験してもらえた。

海から陸上までの海苔養殖という産業を体験ができたことによって有明海の環境の重要性、持続的な利活用の必要性を体感できたと思う。



写真 13 最後に全員笑顔で終わりました。