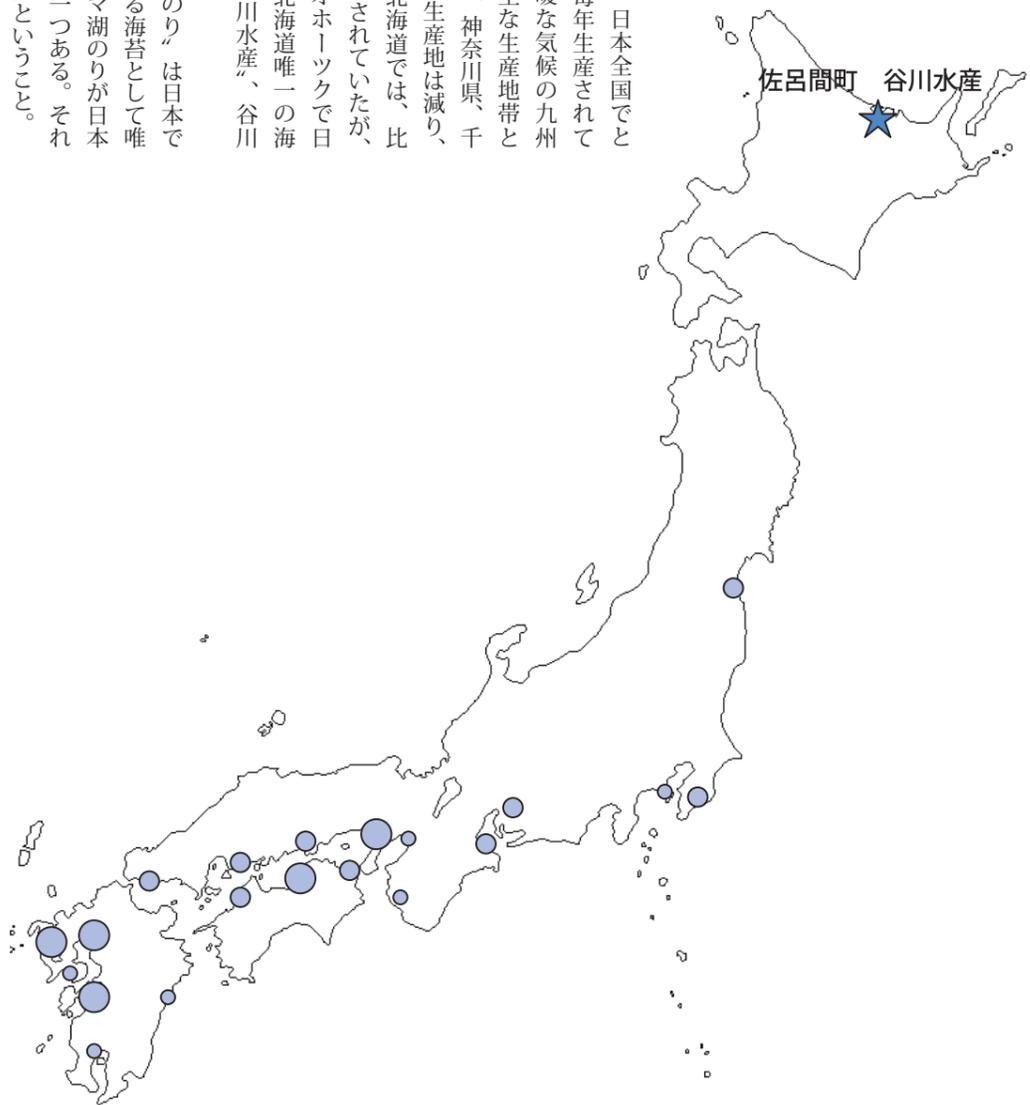


その海苔、最北端にして日本唯一



年間、約100億枚。日本全国でとても少ない数の海苔が毎年生産されている。その多くは、温暖な気候の九州地区、瀬戸内海地区が主な生産地帯となつて、三重県、愛知県、神奈川県、千葉県と北上するにつれ、生産地は減り、東北では宮城県のみ。北海道では、比較的温暖な厚岸町で生産されていたが、現在はさらに北、厳寒オホーツクで日本の最北端に位置する北海道唯一の海苔生産者が佐呂間の「谷川水産」、谷川哲也さんだ。

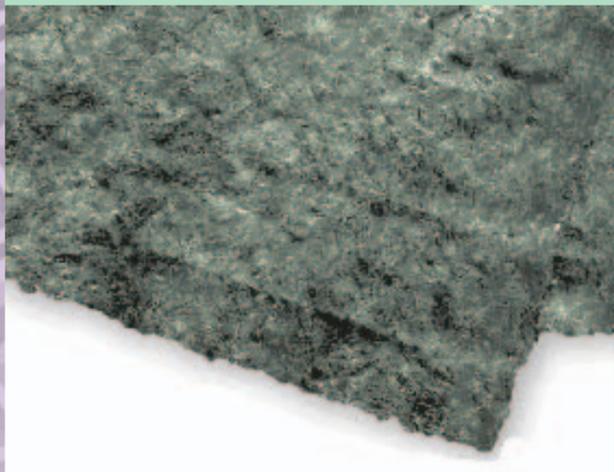
通常、海苔の栽培には病気を防いだり、色艶を良くするためにクエン酸や塩酸、リン酸などを使い酸処理を行う。生産が盛んな地域では、海上で行うこの酸処理によって他の海産物に影響が出て問題となったこともある。また、色艶は増すが酸によって当然、味や香りは抜けてしまう。

谷川さんは初代の父、哲康さんの教えを守り、酸処理を全く行わない。栽培の過程で一定期間のみ酸処理を行わない生産者というだけでも珍しい。全期間全く酸処理を行わないのはおそらく日本で唯一、谷川水産だけだ。

大量生産される海苔には養殖ロープの殺菌剤や板海苔加工時の科学糊料が使われていることもある。その心配が全く無いサロマ湖のりは簡単には作ることはできない。

“安全で安心して食べられる”
“本当の海苔の味と香りを食卓へ”
その思いで長い間、失敗を繰り返して、手間を惜しまず試行錯誤を続けた谷川水産。その情熱と努力で生産された海苔は本当の海苔、そして佐呂間の誇れる特産であることに間違いはない。

焼きのり



おにぎりの海苔のパリッとした食感。美味しいと感じる大切なこの食感。コンビニのおにぎりでも食感を残すために、ご飯と触れないようにされている。

本当に美味しいおにぎりを食べるなら、海苔にもこだわりたい。芳醇な磯の香り、深い味わい。海水と川水が混ざり、冬には流水も近づく湖、サロマ湖。この栄養豊富なサロマ湖で作られる、サロマ湖のりにはそれがある。サロマ湖のりの焼きのり。生産者谷川さんがおすすめする食べ方は、シンプルに塩むすびにサロマ湖のりを巻いたおにぎり。これぞ、本当のおにぎりと感じていただけるものだ。酸処理された海苔では、決して味わうことのできない、パリッとした食感と本来の海苔の香りや味。海苔の食感も感じられる、ほどよい口どけ。日本最北端で唯一無酸処理生産されるこの海苔を一度は食していただきたい。

「サロマ湖のり 焼きのり 10枚入」

日本で唯一の海苔。摘んだばかりのその海苔をそのまま乾燥させた「素干しのり」。焼きのりとはまた少し違う食感を楽しむことができる。袋詰め前に「火入れ」を行うことで、さらに旨味も倍増する。

谷川さんおすすめは、これもまたシンプル。お味噌汁に一つまみの素干しのりを入れ、フタをして少し蒸す。

フタを開けると、湯気と同時に磯の香りが立ち上がり、一回すすると口の中いっぱい広がる風味がたまらない。

そのままでも、サクサクとした食感と香りが美味しい素干しのりは、子どものおやつとしても最適。海苔には、カルシウムや鉄分、甲状腺に良いといわれるヨウ素が豊富に含まれている。多量に食べることのない海苔だが、おやつがわりに時々つまむことでいろいろな栄養を補うことができる。焼きのりのように切ったりしなくとも、そのまま混ぜて酢の物などに加えてアレンジしやすい。

「サロマ湖のり 素干しのり」



素干しのり

海苔本来の味と香りを残す、“無酸処理”にこだわる理由。

日本で唯一の海苔として、今やプロも認めるその味。そのこだわりの生産方法にせまる。



株式会社 カネテツ谷川水産

[代表取締役 谷川哲也]

- 昭和36年、サロマ湖養殖漁業組合に招かれ岡山県から父、谷川哲康さんが北海道に移住。海苔の栽培漁業を始める。現在、代表取締役を務める哲也さんが海苔栽培漁業を継承。北海道で唯一の海苔生産であり、日本で唯一と言われる無酸処理の海苔生産を貫く。その海苔は、札幌の店舗などプロの料理人も認める味。海苔栽培のほかホタテの養殖も行う。

「やっぱり、『お客さんに美味しい！』って言ってもらえるのがうれしいですよ。」

そう、笑顔で話してくれたのは、(株)カネテツ谷川水産 谷川哲也さん。

谷川さんの作る「サロマ湖のり」は、他の海苔と比べものにならないほど、磯の香りが強く、海苔自体に力があるため、口の中でほどけるように溶けていきながらもほどよい食感を感じる。そして、噛むほどに海苔がこんなに味がするのかわかると思っほどの深い味わいがある。

これだけ、“力のある海苔”は簡単に生産することができない。笑顔の裏にどれだけの、時間、努力、精神を使っているのか？「サロマ湖のり」は生産されている

のだろうか。サロマ湖のりの「力」、そして「美味しさ」の秘密をさぐった。

「サロマ湖に得た確信」

ホタテ養殖も軌道にのっていない昭和36年、サロマ湖養殖漁業協同組合が岡山県から谷川さんの父、哲康さんを含む5軒の海苔の栽培漁業者を呼び寄せ、サロマ湖での海苔生産が本格的に始まった。

冒頭で書いたように、海苔の主産地は九州などの温暖な地域。思うように成果をあげられず、一軒、また一軒と海苔から離れ、最後には哲康さん一人となった。しかし、哲康さんは、サロ

マ湖の海苔は味が良い。北海道、サロマ湖にあったタネさえ作れば、いける。そう確信した。それから、数十年もの永い年月をかけタネ作り、栽培方法を確立した。そんな父の姿を見ていた哲也さんも、いつしか海苔の魅力にとりつかれていった。

「いくら、手間がかかっても無酸処理」

サロマの海苔は味が良い。酸処理をしては味が抜ける。その教えを守り、哲也さんも無酸処理にこだわり、生産をしている。

サロマ湖は水温が11月から下がり始

める。そして、水温が下がるにつれ、海苔に必要な栄養分が増え、海苔の天敵である珪藻類が付きにくくなる。

そうは言っても、全く珪藻類が付着しない訳ではない。海中に海苔網を入れておけば、入れていただけ付着し、海苔の成長を阻害する。酸処理をする、この珪藻類や汚れを簡単に除くことができるが、決して行わない。収穫までの間、何度もブラシがけで汚れや珪藻類を除き、海苔の成長に必要な干出（海中から出して陸にあげて干す）作業を1網、最低でも週に1回行う。当然、網数は多く、陸と海を何度も往復する。この作業が一番手間と時間がかかるという。こうして成長した海苔

“半分以上、廃棄したこともありますよ。”



収穫され、付着した珪藻類や不純物を取り除いた海苔を確かめる哲也さん。品質管理、衛生管理のため手袋や帽子を着用しての作業。

株式会社 カネテツ谷川水産

【代表取締役 谷川哲也】

網をもう一度、区画漁場に張りなおし、11月〜12月に収穫を迎える。収穫は2カ月間だけ。それ以上は、サロマ湖は結氷を迎える。この短い収穫期間も美味しさの秘密だ。3月ごろまで収穫し続ける本州の海苔とは違い、サロマ湖のりは味の良い若芽ばかりだからだ。

4月の孢子の付着から収穫まで、

酸処理に頼ることなく、多くの手間と時間をかけて最高の本物の海苔は生産されている。

「苦労して評価された受賞と飛躍」

無酸処理で作られ、他の薬品などでも一切使用せず生産される安全で安心な「本物の海苔」も、最初

から受け入れられたわけではなかった。どれだけこだわって作っても、売れない。「生産したうちの半分以上、廃棄したこともありますよ。『北海道で美味しい海苔が作れるはずがない。』って言われたり。全然買ってもらえなかったですね。」幾度も札幌まで足を運び、何度も頭を下げて売り込んだが、わかってもらえなかった。

そうした売り込みを続けるうちに、自然食品を扱う店でおいてももらえることになった。「そいつは時代にもちょっと違ってたんでしょね。」

しかし、農作物で言えば完全無農薬栽培といえる無酸処理の海苔。これだけで売れるほど、消費者も甘くはない。安全で安心、なおかつ、そこに確かな美味しさがなければ、自然食品のお店での取り扱いで持っている「力の発揮場所」をもちらったサロマ湖のりは、厳しい消費者を見事にとらえ口コミで広がり、取り扱ってもらえる店舗が増えた。

そして、平成22年、その確かな美味しさと安全性でオホーツクブランドに認証され、翌年にはコープさっぽろの漁業大賞を受賞。食の専門家の厳しい審査と品質管理

が審査される2013「北のハイグレード食品」にも素干しのりが見事に選ばれる。これらの受賞をきっかけに飛躍的に販売量も増えたが、谷川さんが満足することは無い。

「ありません。じゃ、迷惑かけるから」

無酸処理での海苔生産は、天候の影響を受けやすい。サロマ湖は汽水湖で雨が続くと川水の大量流入により湖内の塩分濃度が下がる。塩分濃度の低下は海苔がダメージを受けるため、珪藻類を除去するための無酸処理では命綱といえるブラシがけの作業が行えないからだ。また、海苔はホタテ、カキと同じ区画漁権で、ホタテとカキが養殖できない場所の中から場所を決められ、そこでしか網を張ることができない。現在は河口に近いため影響を強く受ける。珪藻類は当然増殖し、海苔の成長を阻害、商品とならなくなる。

「せっかく扱ってもらってるのに、ありません。じゃ、迷惑かけて申し訳ないからね。今年も、長雨があって、迷惑かけちゃうんだけど、どうにかして改善して、生産効率も上げていかないと。試行錯誤してます。」



素干しのりは、洗浄され脱水を終えた海苔をそのままひろげて乾かす。均等に乾かすためには、この時の広げ方が重要になる。

“私一人なんかじゃ、絶対にできませんから。”

加工などの施設のアイデアなどはほとんどが父、哲康さんのものだという。そうして作られた海苔の販路を自らの足で築いた哲也さんが次の自分の役目・目標にしているのが、生産の安定性、そのための技術革新なのだろう。哲也さんは言う、「どんなものでもそうだけど、これでもいい。ってことは無いんですよ。これでいいって思ったらダメだと思う。」

「感謝」

自分は恵まれてる。サロマ湖という環境、周囲の人間、もちろんサロマ湖のりの良さをわかってくれるお客さんにも。全ての環境がそろって初めてこの海苔を作ることができるといことを哲也さんは忘れない。

「まずは、お客さんあっての商売ですからお客さんにはとても感謝しています。そして、応援してくれる方々や、必要不可欠な従業員にも感謝しています。従業員もほとんど家族ですが、家族にも本当に感謝しています。父が最初に土台を作ってくれて、今、私がやって家族はみんな手伝ってくれる。私一人なんかじゃ絶対にできませんから。」

感謝の気持ちから、自分にできること、そしてサロマ湖の素晴らしさをもっと知ってもらいたい。と、地元の浜佐呂間小学校の児童たちの社会科見学を受け入れ、北海道で唯一見学できる海苔生産について、それも無酸処理の海苔生産についてを子どもたちに伝えている。

今年天候の影響を受け、忙しい中でもそれは変わらず、本誌の取材当日も社会科見学を受け入れていた。11月30日には、教育委員会主催の講座も受け入れ、普段は見る機会のない町内の子どもたちとその保護者が、海苔の説明を受け加工体験を行い、北海道佐呂間でも海苔は作られていることを知ってもらった。

「これが本当の海苔だね。とか、この味や香りは本物だね。って言うてもらえるんですけど。何が本物かなって私にも正直わかりません。ただ、やっぱり、いくら大変でも絶対に無理になるまでは無酸処理にこだわって、海苔の持っている味そのものを安全で安心して食卓へ提供できるように頑張りたいですね。」



サロマ産そば十割を楽しむなら
やっぱりざるそば。そのざるそば
とサロマ湖のりを合わせた磯ザル。
そばの香りとのりの香り、歯触り
とのど越し、ともに最高。広報担
当もおススメの逸品。
「磯ザル」 850円

湯気とともにのり、の香りが漂
う花巻そば。素干しのりが固いう
ちに歯触りを楽しむのもよし、つ
ゆに浸してからそばとともに楽し
むのもよし、食べ方はぜひお店で
食べてお好み。
「花巻そば」 800円

そば処 はまほろ

サロマのそばとサロマ湖
のりは相性バツグン!!
そば酢もおススメです!!



自家生産・自家製粉のそば粉を使っ
たこだわりの十割そばと、サロマ産
の食材を使った地産地消のそばが食
べられる、(株)はまほろが運営する
「そば処はまほろ」。海苔はそばと相
性ピッタリ。その海苔にサロマ湖の
りを使った、100%サロマ産のメ
ニューが「磯ザル」と「花巻そば」だ。
磯ザルには、サロマ湖のりの歯触
りと味を楽しんでもらうため、細切
りではなくあえて四角く大きめに
切ったものを散りばめている。コシ
の強い「サロマのそば」と大きめの
サロマ湖のりが噛めば噛むほど十割
のそばの香りと味、磯の素朴な風味
を楽しむことができる逸品。

もう一つは花巻そば。花巻そばの
「花」とは海苔のことで、江戸時代に
浅草海苔を「磯の花」と呼んでいた
ことが名前の由来。通常、花巻そば
にはちぎった焼き海苔をかけたもの
が多いが、はまほろでは「サロマ湖
素干しのり」を使用している。焼き
海苔ではなく、この素干しのりを使
うことで、湯気とともに立ち上がる
サロマ湖のり本来の香りを楽しめる。
また、そば処はまほろでは、珍し
い自家製の「そば酢」を販売している。
普通の酢よりもまるやかな酸味で、
そのまま飲んでも、ドレッシングと
してサラダにかけたり、醤油がわり
に長芋の千切にかけても美味しい。

「そば酢」 1200ml 840円
300ml 1,365円



11月15日からサロマの牡蠣をつ
かった牡蠣そばも期間限定でメ
ニューに並ぶ。サロマ豚を使った
サロマポークせいりも人気のメ
ニュー。※11月～4月下旬ごろま
で日曜休。5月からは不定休。休
業日の確認は、はまほろホームペ
ージ又は店舗へお問い合わせ。

「そば処 はまほろ」
佐呂間町字佐呂間 228 番地 10
Tel 01587-6-2840

道の駅サロマ湖

サロマのお土産品やサロマ豚を
使った豚丼、旬にはホタテの浜焼き
なども楽しめる、道の駅サロマ湖(物
産館みのり)では、デザートとでソ
フトクリームも提供している。
そのソフトクリームにサロマ湖の
りをふりかけた「サロマ湖のりソフ
ト」は、バナナに負けない海苔の香
りと甘さに一度食べるとはまってし

まっかも?
他にも、特産のかぼちゃ味、バニ
ラとかぼちゃのミックス、ホタテの
貝柱が入ったホタテソフトやホタテ
のミミの乾物をさしたミニソフトな
どちよつと変わった、他では食べら
れないソフトもある。どれも一度は
食べて、話題にするのもいいかもし
れない。

「道の駅サロマ湖・物産館みのり」
佐呂間町字浪速
Tel 01587-1512828



さっぱりしているが、コクもある
バナナに磯の香りと食感をプラス
するサロマ湖のり。何ともいえな
いハーモニーが口広がる。意外
にもサロマ湖のりをしっかり感じ
ることができ一品。
「サロマ湖のりソフト」 300円

悠林館

サロマの旬の食材でもてなす、宿泊施設「悠林館」でも、
サロマ湖のりを味わうことができる。夕食のシメにサロ
マ湖のりを使ったお茶漬、朝食にはサロマ湖のりの生
のりを提供。焼き台で自分でお好みに炙り、香り立つ海
苔を食べることができる。道の駅と隣接しているのでお
土産を買うにも便利。

「海山美味の宿 悠林館」
佐呂間町字浪速
Tel 01587-2-1511

江戸っ子

長年、町民の味として親しまれて
いる江戸っ子では、のり巻きやおに
ぎりなど海苔を使うメニューでサロ
マ湖のりを使っている。
甘く煮た椎茸、たまご、紅シヨウ
ガなど王道の、これぞのり巻きとい
える具が使われ、その具とごはんを
サロマ湖のりがしっかりと包みこん
で、香りを加えた逸品。
ほかに、「おに定」でお馴染みの



味の染みた椎茸やたまごなど、美
味しさがいっぱい詰まったのり巻
き。サロマ湖のりの香りがそれら
を包み味を引き締める。
「のり巻き」宴会などコースのみ

おにぎり定食の主役であるおにぎり
などにもサロマ湖のりが使われ、美
味しさをさらに引き立てている。
時期や、その年のサロマ湖のりの
収穫量にもよって使うことができな
い場合もあるので、必ず食べたい場
合は問い合わせが必要。収穫時期の
12月以降がおすすすめ。新年会など
には「サロマ湖のり」の、のり巻き
で!!と頼むのも良いのでは。

町民の味として親しまれている江戸っ子。肉の味を存分
に味わえる牛ヒレステーキ定食やラーメン、ちゃんぽん
など多様なメニューも魅力の一つ。塩辛は広報担当もお
気に入りの酒のつまみ!

「江戸っ子」
佐呂間町字宮前町 89 番地 2
Tel 01587-2-3117

※天候などの影響や時期によって、各店舗「サロマ湖のり」
の提供ができない場合がありますので、ご了承ください。