



江戸前の豊穡な干潟が育むふくよかな香り

# 天領の漁師たちが誇る 絶品、船橋三番瀬海苔



海苔を語る口調に思わず熱がこもる船橋市漁協の相川貴央さん。  
竹竿で海底を突いてみせる船橋市漁業協同組合代表理事組合長の大野一敏さん。

海苔には無い定義を船橋三番瀬のりに用いました。新海苔が採れたら、旧海苔、古海苔(去年の海苔)は絶対使わないからこそ、本場の本物が語れるのです。採れたて、焼きたてのリピーターが絶えないのもそこに意味があるのです。

本場の本物  
認定  
ココが特徴

## 船橋三番瀬海苔

**名称の由来**／江戸時代には「三番瀬」という名称がすでに使われていた。文化8年(1811年)に端を築いた猫実村(現浦安市)漁師と船橋漁師の紛争の結果、三番瀬の所有権が船橋漁師のものになった。  
**製法の特徴**／三番瀬の豊富な栄養分や、潮の干満などを利用した竹ひび式(支柱棚)と呼ばれる養殖方法で海苔を育てる。  
**原材料の特徴**／ほかの地域にはない、自然に生えたおいしい海苔の原藻を船橋の漁場で選り抜き、海苔の種つけ(陸上採苗)に使用。  
**品質と安全性**／海苔の等級基準など、パッケージの使用規定を策定。  
**業界とりまとめ団体**／船橋市漁業協同組合(千葉県船橋市湊町1-24-6)

写真左／海苔の種綱を張っていく。種は自分たちが採取した元草からとる。種からこだわりの既製品を使用しないのは全国でもまれだ。  
写真中・下／いよいよ手塩にかけた海苔を収穫。



江戸前の海には、多摩川、荒川、江戸川といった一級河川が流れこみ、ミネラルなどの栄養素が運びこまれ、この栄養が海苔を育む。しかし、三番瀬の海苔がおいしい理由は、それだけではない。

**自然相手の海苔づくり**  
ここに巻けば酒の肴にもなる。「マグロの海苔茶漬けもたまらないね」(大野さん)。ご飯にマグロの刺身をのせてわさびをぬり、醤油をぶっかけて海苔をかぶせ、熱いお茶を注いで「ズルズルとすする」のが大野流。もう、食べずにはいられなくなってくる。

ここでは竹ひび式と呼ばれ、沖合いに支柱棚を立てて網を張り、そこに海苔の種(たね)をつけていく方法をとる。干潮時には、海苔が海面から出て日光を浴び、満潮時には存分に海の養分を吸う。だから干潟で海苔はよく育つのだ。しかし、苦勞もある。網の張り方や高さで海苔の発育がまったく変わってくるのだ。

「昔からの製法は伝承されていますが、それだけで御せるほど自然は甘くありません」とは、船橋市漁協で若手海苔漁師のとりまとめ役をつとめる相川貴央さん。海苔はある程度、気温が下がらないと育たないが、下がりすぎても駄目。天候や水温を読み、種をつけるタイミングをはかる。それでも温暖化の影響を受けたり、せっかくなかった海苔が強風で流されたりと、思うようにいかないことも多いという。

「昔からの製法は伝承されていますが、それだけで御せるほど自然は甘くありません」とは、船橋市漁協で若手海苔漁師のとりまとめ役をつとめる相川貴央さん。海苔はある程度、気温が下がらないと育たないが、下がりすぎても駄目。天候や水温を読み、種をつけるタイミングをはかる。それでも温暖化の影響を受けたり、せっかくなかった海苔が強風で流されたりと、思うようにいかないことも多いという。

ほかの場所では、漁場の7〜8割の面積で海苔を養殖するのが普通だが、三番瀬では海苔に十分な栄養をいきわたらせるため、漁場の10分の1程度でしかそれをしない。生産性とは相反するやり方だ。そこまでして育てた海苔から、さらに良質なものがだけ選別される。焼き入れ加工されて、最終的

船で沖に出た。港は小さく遠ざかり、かなり走った気がしたところ、エンジン音がやんだ。「このあたりでも水深はまだ2メートルないよ」。案内してくれた船橋市漁業協同組合・代表理事組合長の 大野一敏さんはいう。「ずっと浅瀬ぜんぶ砂地。ほらっ」といって、おもむろに竹竿で海底を突く。引きあげられた竿先には泥もなにもついていない。臭いもない。たしかに竿の海水に濡れた部分は、大野さんの身長と変わらないほどだった。聞けば、陸から3.5kmくらいまで浅瀬がつづくという。東京湾の奥部に残された唯一の干潟、船橋の三番瀬だ。

いま、ここでとれる海苔が話題になっている。船橋市と同市漁業協同組合が「船橋三番瀬海苔」という共通パッケージをつくり、平成18年春からブランド化事業を本

に「船橋三番瀬海苔」として製品になるのは、採取したものの中からせいぜい6割程度。「パッケージにあぐらをかくことなく、少しでも味、香りのいい海苔づくりをこだわりたいんです」という相川さんの言葉に力強い信念を感じつつ海をあとにした。

写真右／焼き入れ加工する直前の海苔。焼くことで味と香りが出る。  
写真左／自慢のパッケージに、手作業でつめられて出荷される。



**東京湾奥部に残された唯一の干潟**  
船橋市の南方、市街地から車で10分程度走ったところに漁港があり、その眼前に浦安市と習志野市にはさまれるかたちで広がるのが三番瀬と呼ばれる干潟。東京湾といえど太平洋に面しているため、サメやシラの子どもも回遊してくる。湾の奥で海流が穏やかなことも、海苔の養殖には適した条件になっている。

格的に展開しはじめたからだ。そして、その船橋三番瀬海苔が「本場の本物」に認定されたのだ。船橋で海苔漁業が認められるようになったのは、漁業法が発布された明治34年のこと。しかし、それ以前にも海苔はとられていた。そもそも海苔は江戸の文化。三番瀬のあたりも、もとは御菜浦(おさいのうら)と呼ばれる天領で、そこでとれた海産物は海苔も含め、りっぱな献上品として将軍家の食膳にのぼった。味はそのころからお墨つきだったのだ。「ほんとうにおいしい海苔ってのはね、口に入れるとさっと溶け、香りとうまみがしつかりと広がってくるもんだよ」と大野さん。黒くてつやがあり、菌切れがいいだけのものが、よい海苔だと思っただけの大間違いだという。そんな三番瀬の海苔はなんにでも合う。ご飯に巻いてよし。おし



**商品情報**  
左から、「船橋三番瀬 ばら乾し」(10g)、「船橋三番瀬 焼き海苔」(10枚入り)、「船橋三番瀬 おにぎり海苔」(3切30枚入り)。  
**関連団体**  
船橋市漁業協同組合  
千葉県船橋市湊町1-24-6 ☎047-431-2041  
みなと園(焼き海苔加工場)  
千葉県船橋市湊町3-5-10  
千葉県漁業協同組合連合会のり加工場事業所(焼き海苔加工場)  
千葉県富津市富津2307-74  
成戸商店(ばら乾し海苔加工場)  
千葉県富津市富津2307-50

私を育ててくれた東京湾がゆっくりと涵養する海苔  
幼いころは東京湾でよく遊んだものだ。干潮時は陸から4〜5km先まで歩け、多様な貝や魚がとれた。一時、環境破壊も叫ばれたが、いまこの海はよみがえっている。三番瀬の海苔こそその証拠。おいしくやさしい風味は、現在の東京湾が人にもやさしい海であるなよりのあかしなのです。



審査専門委員  
俳優  
青空市場 代表取締役  
永島 敏行 氏