



江戸前の豊穣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

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。



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)に端を発した猫実村(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(支柱柵)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)



船橋市漁業協同組合 代表理事組合長 滝口宜彦 氏

船橋の三番瀬は、陸から3.5kmくらいまで水深約2mの浅瀬が続く東京湾の奥部に残された唯一の干潟である。長年海苔養殖が行われてきた漁場であり、漁業者は最盛期より少なくなつたものの、技術は若い漁師に引き継がれ、現在においても伝統の技術と味を守っている。

船橋の海でとれる味・香りの良い海苔をアピールするため、「船橋三番瀬海苔」としてブランド化事業を展開し、平成19年に「本場の本物」に認定された。船橋市漁業協同組合・代表理事組合長の滝口宜彦さんは、「船橋三番瀬海苔は品質へのこだわりが伝統の味を守っている。今後も誇りを持ってアピールしていきたい」と胸を張る。

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年度のこと。しかし、

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。ここでは竹ひび式と呼ばれ、沖合いに支柱柵を立てて網を張り、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、せっかく育つ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、

さらに良質なものだけが選別される。焼き入れ加工されて、最終的に「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にこだわりつづけたいんです」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。



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



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。

てほしい。」という船橋流の漁師巻きである。海苔の本来の味が確信できる逸品である。

自然相手の海苔づくりに こだわりをつらぬく

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ばれてこまれば、この栄養が海苔を育む。



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子加工場事業所(焼き海苔加工場)
千葉県富津市富津2307-74
長谷川商店(ばら乾し海苔加工場)
千葉県富津市富津2307-50



審査専門委員 俳優 青空市場 代表取締役 永島 敏行 氏

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。