

岩のり —風味と香りを愛でる—

真冬の風物詩

冬季に日本海沿岸を旅すると、寒風吹きすさぶ中を岩場で海水の飛沫を浴びながら腰に籠をつけた人が何かを採っている姿を見かけることがあります。岩の上に自生する海藻のノリを採っているのです。このようなノリは「岩ノリ」と呼ばれます（写真1）。岩ノリは紅藻アマノリ類の海藻で、天然の岩などに着生しているものを指します。分類学上では、オニアマノリ、スサビノリ、ウップルイノリ、マルバアサクサノリ、マルバアマノリ、イチマツノリなどが主なものです。天然の岩場だけでなく、ノリをよく生育させるために天然の岩場の凹凸に手を加えたりコンクリートを使ったりしてノリが着生しやすい平らな半人工的な岩場（「のり畑」と呼ばれる）を造成し、そこに着生するノリを採取しているところもあります。

多くのノリの生育期は秋の終わりころから翌年の春先までですから、岩ノリの採取は12月下旬から翌年3月下旬までの厳冬期を中心に行われます。岩ノリは干潮時に手カギなどを使って摘み取って集め、水洗いした後、素干し（ばら干し）にしたり、そのままあるいは細かく刻んで四角形の板状の乾海苔に仕上げたり、醤油などで煮込んで佃煮（瓶詰め）にして「岩のり」（「磯のり」という地域もあります）として市販されています。自家消費することも勿論です。お正月料理のお吸い物の具として、あるいはお餅やおにぎりに巻いて味わったことを懐かしく思い出す方々も少なくないでしょう。岩のりは天然の自生ノリを原料にしていますから、養殖ノリからつくられる通常の乾海苔に比べるとやや固い感がありますが、乾海苔をあぶった時の香りと風味は独特のものがあ、この独特の味や香りを珍重する人は少なくありません。



写真1. 岩場に自生する岩ノリ（山田信夫氏提供）

日本各地の歴史ある産品

岩ノリの産地としては、日本海側の山形から島根にかけての各県の沿岸が昔からよく知られていますが、これらの県だけでなく北海道や本州太平洋側の沿岸の各地でも、また多くの島嶼の沿岸でも、岩場に自生するノリが採取されて「岩のり」として市販または自家消費されています。「岩のり」は天然のノリを用いた伝統的な産品で、特

に日本海沿岸の各地では古くから地域を代表する土産品として珍重されてきました。それらの代表的なものは、島根県出雲市十六島（うっふるい）の「十六島海苔」、島根県大田市（旧温泉津町）殿島の「殿島海苔」、兵庫県豊岡市（旧城崎郡瀬戸村）城崎温泉の「城崎海苔」などです。また、北陸地方の「雪海苔」なども古くから知られた例であり、岩場に密に生育したノリが干潮時に乾燥してパリパリになったものを剥ぎ取ってそのまま利用するものを“はぎのり”と呼ぶこともあります。

季節限定の高価な地域産品

養殖ノリからつくられる乾海苔は 19 cm×21 cm が標準サイズですが、岩ノリからつくられる乾海苔のサイズはいろいろで、標準的なサイズはありません。12 cm×22 cm のやや小型のものから 25 cm×30 cm あるいは 35 cm×46 cm 程の大判まであります。乾海苔の価格は勿論そのサイズにもよりますが、1枚 1,000円くらいから 1,700円くらいのものであり、かなり高価です。素干しのものや瓶詰めのお漬物が「岩のり」として地方の土産物店などで販売されています。素干しのものは 15 g あるいは 20 g 程度から 40 g や 50 g が 1袋に入っており、10 g 当り 1,000円前後で売られているようです。岩ノリの採集時期や生育場所・生育量は限られますから、「岩のり」は比較的高値で販売され、販売時期も限られています。昨年 10 月、島根県出雲市に出張する機会があり、有名な「十六島海苔」をお土産に買ったのですが、どこの土産物店の店頭にも「十六島海苔」を見つけることはできませんでした。店の人に尋ねてみると「この時期ではねー・・・」「出直してまたお出で下さい」と言われてしまいました。やはり岩ノリの生育時期に合わせないと、折角の珍味にも会えないのです。

なお、韓国ではスサビノリやアサクサノリ以外のノリも養殖しており、これらは「岩のり」あるいは「岩のり系」と称されています。韓国から輸入される乾海苔で「岩のり系」と言われるものは養殖ノリを原藻としており、上に述べたような日本の天然の「岩のり」とは異なります。また、日本でも淡水産のカワノリを原料としている「岩のり」と銘うった商品が市販されていますが、これも上に述べた「岩のり」とは違いますので注意が必要です。佃煮によく混同されるのは日本伝統的な「のりの佃煮」で、これは緑藻のヒトエグサやアオノリを原料としていますので味や香りが異なります。名前に同じ「ノリ」がつくので混同されることがしばしばありますが、緑藻のヒトエグサやアオノリは「青」または「青のり」、紅藻アマノリ類は「黒」または「黒のり」と言って区別します。市販されているアマノリ類の焼海苔は緑色をしていますが、乾燥後の乾海苔は黒みがかかった色をしており、これに熱をかける（焼く）と乾海苔に含まれていた赤色の色素フィコエリスリンが破壊され、緑色の色素クロロフィルの色が目立つようになるからです。ノリの色の変化については本エッセイの 2013 年・春「ノリの色彩いろいろⅠ」および 2013 年・夏「ノリの色彩いろいろⅡ」をご参照下さい。

執筆者

有賀 祐勝（あるが・ゆうしょう）

一般財団法人海苔増殖振興会副会長、浅海増殖研究中央協議会会長、公益財団法人自然保護助成基金理事長、東京水産大学名誉教授、理学博士