



チーバくん

令和4年1月26日
農林水産部水産局水産課・漁業資源課
043-223-3030・3606

水産総合研究センターによる青混ぜ海苔の安定生産技術開発及び『青混ぜ海苔フェア』での千葉海苔のPRについて

水産総合研究センター（東京湾漁業研究所）は、本県の特産品である「青混ぜ海苔」に最も適したアオノリとして「キヌイトアオノリ」を選定するとともに、母藻（種の元）の培養技術及び人工採苗技術を開発しました。

今漁期からこの技術を用いた青混ぜ海苔の生産が開始されましたので、本県産の良質な海苔と青混ぜ海苔のPRを図るため、千葉海苔のPR・販売イベント『青混ぜ海苔フェア』を開催します。

1 青混ぜ海苔について

- ・「青混ぜ海苔」とは、黒ノリにアオノリ類を混ぜた海苔で、青ノリの豊かな香りと黒ノリの旨味を味わうことができます。本県では、木更津地域を中心に生産されており、比較的高い価格で取引されています。
- ・使用されるアオノリは、天然採苗（海中での自然まかせの種付け）により生産されているため生産量が一定でないこと、また、ノリ網には様々な種類のアオノリ類が付着することから品質が安定しないという課題がありました。

2 東京湾漁業研究所による安定生産技術開発

(1) 最適種のアオノリを選定（平成26年～29年）

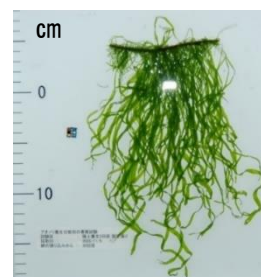
- ・これまで青混ぜ海苔で使われてきたアオノリ類を特定し、その中から香りや味、アミノ酸含有量を比較した結果、キヌイトアオノリを最適種として選定しました。

(2) 人工採苗技術を確立（平成30年～令和2年）

- ・キヌイトアオノリの生態を解明するとともに、水温、光など好適な培養条件や成熟条件を突き止め、母藻の大量培養技術や人工採苗技術（人為的に種を放出させてノリ網に付着させる技術）を確立しました。



生産中のキヌイトアオノリ



キヌイトアオノリ

3 今漁期の青混ぜ海苔の生産状況（令和3年10月～12月）

東京湾北部地域（市川・船橋）から富津地域までの7漁協の生産者50名が、キヌイトアオノリの母藻を用いた青混ぜ海苔の試験生産を開始し、約60万枚の青混ぜ海苔が生産できました。

4 千葉海苔、青混ぜ海苔のPR・販売イベント

本県産の青混ぜ海苔を含む良質な海苔のPRを図るため、今回生産された青混ぜ海苔を用いて、そごう千葉店及び県漁連、県海苔問屋等が連携して、PR・販売イベント『青混ぜ海苔フェア』を開催します。

- (1) 場所 そごう千葉店地階食品売場
- (2) 時期 令和4年2月1日（火）～2月7日（月）
- (3) 商品 青混ぜ海苔を用いた惣菜一例



紅鮭のり弁当



かに入り太巻

- (4) 主催 そごう千葉店
- (5) 協力 県漁連、生産者、県海苔問屋組合、県（水産課、漁業資源課、水産総合研究センター）

※海苔の日

「大宝律令」において、海苔が年貢として納める海産物の一つとして指定されていました。そこで、全国海苔貝類漁業協同組合連合会は、この史実に基づき、「大宝律令」が施行された西暦702年1月1日を新暦に換算した2月6日を「海苔の日」としました。