

ちょっとぜい たく贅沢 ずっとちば海苔

江戸前 ちば海苔



千葉県PR
マスコットキャラクター
チーバくん

日本人に古くから 愛されてきた海苔



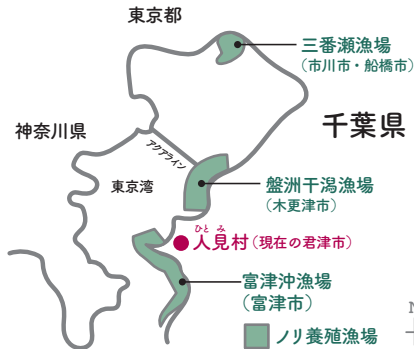
毎日の食卓に欠かせない海苔。海苔はいつごろ誕生したのでしょうか。実はその歴史は古く、日本で最初の法律書“大宝律令(701年)”に、海苔の存在が記されています。海苔は、朝廷への調(税の一種)として、紫菜(むらさきのり)と記され、魚や貝に並び、海藻の中でも最も高価な品とされていました。その後、日本の食文化の発展とともに伝承された海苔は、江戸時代では幕府への献上品として、“鮮度よく上質な品を”と養殖技術が確立されました。養殖が行われるようになったことで海苔の流通量が増え、庶民の手にもわたるようになり、広く日本人に愛され親しまれるようになりました。「江戸城の前」で生産された海苔、これが「江戸前海苔」のはじまりとされています。



江戸前を 200年間守り続ける



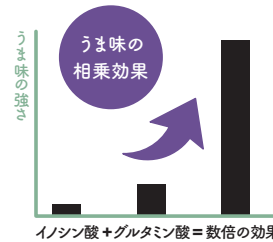
千葉県海苔養殖は、文政5年(1822年)に江戸四谷の海苔問屋・近江屋甚兵衛によって人見村(現在の君津市)で始まりました。その後、近隣の村々に海苔養殖が広まり、上総海苔としてその名を全国に博しました。海苔の生産額は昭和初期まで東京都が全国1位でしたが、昭和15年には千葉県が東京を抜いて1位となりました。その後、昭和30年代後半には、東京の海苔養殖が消滅し、現在では江戸前海苔の97%を千葉県の約200人の海苔漁師が守り伝承しています。



おいしさ 一期一会

江戸前 ちば海苔の魅力と特徴

海苔のおいしさとは何でしょう？ 歯切れの良さ？ 軟らかさ？ 様々な声を耳にしますが、何と言っても“味と香り”は大切なポイントではないでしょうか？ちば海苔は、「味と香りこそ命！」と日々、品質向上のため、研究や努力を重ねています。ちば海苔の香りの高さは折紙付き、味に至っては口溶けがよく、うま味が口いっぱいに広がります。



味の決め手となるのは、海苔の“うま味成分”。昆布と同様に海苔にはうま味成分であるグルタミン酸が豊富に含まれています。さらに、海苔は生海苔を乾燥する過程でイノシン酸が豊富になるといわれ、グルタミン酸とイノシン酸による“うま味の相乗効果”によって、より豊かな味わいが生まれます。

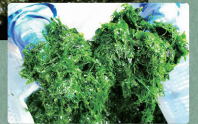
ちば海苔の生産時のこだわりのひとつに、“こまめに網の交換をする”という点があります。海苔漁師が手間ひまかけて網を交換することによって、海苔の新芽が採れる回数が多くなり、上質な柔らかい海苔が収穫できます。東京湾にそそぐ関東平野の豊富な栄養と、海苔の養殖に適した静穏な干潟などの自然の恵みに感謝しながら、さらなるおいしさを求めて、「江戸前 ちば海苔」は進化していきます。

ちば海苔のとおき 《青混ぜ海苔》

海苔の生育過程でわずかに「青海苔」の胞子が網に付着して育った、希少な海苔が“青混ぜ”。何とも言えない「磯の香り」と独特の「ほろ苦さ」が食通の間でも評判です。ちば海苔自慢の一品をぜひご賞味ください。



青混ぜ海苔



青海苔

つくり手・目利きがつなぐ

ちば海苔が出来るまで

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

1 かき殻に海苔の胞子を育てる

2 採苗期 (タネ付け)

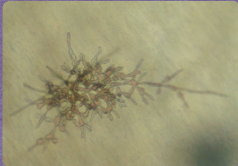
3 育苗期

4 生産期

4 生産期

Start

1 選抜された優良な品種のフリー糸状体(★)をかき殻に植えつける。



★フリー糸状体：海苔の夏期における姿

かき殻を棒に吊らし、水温・明るさを調整しながら水槽の中で種を育てる。



かき殻は8月頃になると海苔の種でいっぱいになり真っ黒になる。



*左は種を植え付けた直後、右は海苔の種でいっぱいになった殻。

専用の船で海苔を刈り取る。海苔網を持ち上げ、海苔はカッターで切り落とされる。



*昔は手作業で摘み取っていたことを想像すると、冷たくて本当に大変な作業。

刈り取られた海苔は漁師により丁寧に洗浄。機械により紙のように漉いて乾燥する。



乾燥された海苔は、漁協で等級検査を受けた後、共販所で入札にかけられる。仲買人(海苔問屋)はサンプルを見て、自分が買いたい海苔を落札する。



落札された海苔は、各々の工場で焼き海苔や味付海苔に加工・商品化され、スーパーや、学校給食、みなさまの食卓へ。



Goal

3 海苔網を海に張り出して、海苔を育てる。



*網を海面に出し一定時間乾燥させ、丈夫な海苔の種網を作る。海苔が1cm位に育ったら網は冷凍庫で保存。

2 かき殻の中で育った海苔の種(殻胞子)を海苔網に植え付け。



*下の水槽には、海苔の種の入ったかき殻が入っていて、上の車輪に海苔網を巻きつけて回すとかき殻から出てきた種が海苔網につく。

4 海苔が15~20cm位に生育したら刈り取り。1枚の網で4~5回ほど収穫。

こだわり

柔らかい海苔を収穫するため「江戸前 ちば海苔」は、海苔網をこまめに交換しています!



毎日食べたいっ



美も健康も ちば海苔から♪



アンチエイジングスペシャリスト
管理栄養士
ル・リール オーナシェフ
堀知佐子 シェフ

海苔っておいしいですよね。でも海苔は主役ではなく脇役になりがちです。そんな海苔ですが肉や魚に引けを取らないほど栄養を含んでいます。意外かもしれませんが海苔は（同重量比較で）大豆よりもたんぱく質を多く含み、食物繊維やビタミンA、ビタミンB1・B2、ビタミンCの他、鉄分やカルシウムなど体に必要な成分がいっぱい。特に鉄分は同じ海藻のわかめと比べると4倍も多く含まれます。海苔1枚（縦21×横19cm）で卵1個と同じ量のビタミンAや牛乳100mlと同量のビタミンB1を摂ることが出来ます。そんな栄養たっぷりの海苔をたくさん摂れるおすすめ料理が「海苔鍋」です。鍋にたっぷりの魚介やきのこ、野菜を入れて火が通ったら、ちぎった海苔をいれます。海苔の香りがふわっと立ち食欲をそそります。🍶の御飯も海苔と一緒に。海苔に含まれるビタミンB1はご飯などの糖質の代謝に関わる成分なのでおにぎりや海苔巻きは理にかなった食べ方とも云えます。ちば海苔を食べていつまでも美しく健康な毎日を！



海苔の上手な保管方法



海苔の大敵は、湿気と酸化。

- 開封した海苔は早めに食べきりましょう。（アルミの袋以外は湿気も酸素も通るので劣化します）
- 食べきれない場合は、袋をしっかりと密閉して冷蔵庫で保管。密閉性の高い缶での保管も○。
- 長期保存の場合は、未開封もしくは、しっかりと密閉して冷凍庫で保管。

注：冷蔵庫・冷凍庫から出す際は、密閉したまま常温に戻してから開封しましょう。

漁師・海苔のプロは こう食べる！



シンプル♡おいしい 海苔レシピ

Recipe

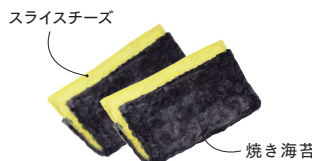


※船の上で片手で食べられると漁師さんが好んで食べている品。

てっぽ巻き



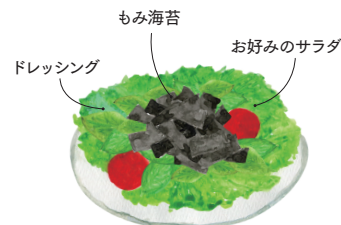
海苔のお吸い物



海苔チーズ

焼き海苔をもんで、もみ海苔にして醤油をかけて出来上がり。

海苔もんで食っちゃうべえ



海苔サラダ

白米に刻み海苔、ごま、醤油をかけて混ぜ合わせる。

海苔ごはん

江戸前 ちば海苔を 未来へ



200年伝承されてきた「江戸前 ちば海苔」の歴史を
みなさまも「食べて応援 味わって伝承」してください!!

「江戸前 ちば海苔」の生産・販売について

私たちは、海苔づくりのプロとして、一枚、一枚の海苔に想いをこめ、
みなさまに喜んでいただける「江戸前 ちば海苔」を今後もご提供してまいります!

《ちば海苔 生産漁協》

★のマークの漁協では海苔の販売もしています。

HPのマークの漁協ではWEBで潮干狩りの情報なども発信しています。

南行徳漁業協同組合	047-357-2400	
市川市行徳漁業協同組合	047-395-3211	
★船橋市漁業協同組合	047-431-2041	HP
牛込漁業協同組合	0438-41-1341	HP
★金田漁業協同組合	0438-41-0511	HP
久津間漁業協同組合	0438-41-2696	HP
★江川漁業協同組合	0438-41-2234	HP
★木更津市中里漁業協同組合	0438-22-2728	
木更津漁業協同組合	0438-23-4545	HP
★富津漁業協同組合	0439-87-5561	HP
★新富津漁業協同組合	0439-87-3555	HP
富津市下洲漁業協同組合	0439-87-3876	
大佐和漁業協同組合	0439-65-0034	HP



私たちは、江戸前ちば海苔を
伝承して行く取り組みを
積極的に応援しています。



富津漁業協同組合 海苔共同加工施設



お近くの
海苔問屋



千葉漁連の
オンライン
ショップ
(インターネットで購入)

千葉県海苔問屋協同組合 検索

千葉県漁連 海市場 検索