

育苗管理で築け、芦刈ノリ王国 —育苗期の徹底管理がノリの安定生産を決める—

芦刈漁協水産振興研究部
森 永 豪

1. 地域の概要 私たちの芦刈漁業協同組合は、図1に示すようにムツゴロウのサンクチュアリー、ムツゴロウ王国で知られる六角川沿いに位置する。

2. 漁業の概要 漁協の組合員数は187人で、ノリ養殖業を主とし経営体数は112、内20経営体が4協業体を営んでいる。漁場は六角川河口域に広がり、河川水の影響を受けやすい漁場となっている。養殖規模は、1経営体当たり約230柵で、全体で25,000枚あまりのノリ網を張り込んでノリ養殖を行っている。

3. 研究グループの組織と運営 芦刈漁協水産振興研究部は、昭和61年に部員数48名で発足し、現在の部員数は46名である。活動として、町の活性化のために各種イベントに積極的に参加すると共に、ノリ養殖に関しては、潮位板の設置や、ノリの商社との勉強会を重ね、旨い海苔づくりの追求、安定生産についての研究を行っている。

4. 研究・実践活動課題選定の動機 近年、有明海のノリ漁場の環境は、暖冬傾向で徐々に水温も上昇気味であり、漁期も短くなりつつある。さらに、平成12年度は色落ちによる記録的な不作問題などが発生し、年々厳しくなっている。私たちの漁場においては、図2に示したように、かつて昭和62年から平成元年は順調な生産が続き、生産金額はノリ網1枚当りで県平均を約13,000円から18,000円も上回っていた。しかし、その後一気に下降に転じ非常に不安定となった。特に平成4年及び6・7年には3,700円から13,500円も県平均を下回り、1戸あたりの漁業収入に直すと56万円から244万円も減少した。

この原因としては、病害発生対策の不徹底さが考えられた。アカグサレを始めとし、平成6年は育苗期であるノリ網の展開期から壺状菌が入る事態も起こり、病害対策のまずさが網当りの生産枚数や金額の落ち込みに反映したものと考えられた。

私達研究部は、この病害に対処するためノリ養殖の技術的なキーポイントを洗い直し、その結論としてキーポイントは採苗から育苗期にあると考えた。そして、私達の漁場の特性である、六角川の影響が強く、育苗期に比重が下がって病害に曝されやすいということも考慮して、この時期に徹底した病害対策を行っていくこととした。

5. 研究・実践活動状況及び成果 病害対策を徹底させるには、海はつながっているため、抜け駆け等のない集団管理しかない。しかし、当時の養殖技術は各個人の身勝手な思い込みが横行し、全員で基準水位を上げて健全なノリを育てると言っても「俺のやり方がある」、「空中でノリが伸びるか」と言った反発の声が強く、これをまとめ上げることは並大抵ではなかった。私達は組合員一人一人の意識を変え、集団で管理を行ってける方策を練った。そして漁協の中で、全ての幹部の人たちと話し合いを持ち、ついに集団管理を徹底させるための体制を確立するに至った。

私達漁協の集団管理体制を図3に示す。私達漁協では、組合の漁場管理委員や、研究部、

女性部などから成る漁期対策検討会を随時開き、ノリ網の基準水位を決定する。そして、決められた水位が守られているかを、育苗期の重要な時期、即ち冷凍網の入庫までと、冷凍網期の網出庫後5日目から初摘採まで、毎日実働部隊である私達研究部が中心となって漁場を監視する。さらに、一般漁業者の方から情報収集も行い、もし違反している網があれば、本人に通報し、基準水位に戻すまで注意を続ける。また、水産振興センターから出される養殖情報にも、私達が調査した病気の発生場所等を加えて記載し、組合員全員に配布する。私達研究部は、病害に対する組合員全員の意識を高めるため、考えられる全ての事を行った。そして、徐々にこうした努力が実を結び、健全な養殖管理が全体で行えるようになってきた。

平成4年から13年までの一網当り生産枚数の推移を図4に示したが、取組みを始めた平成8年度に県平均を234枚上回ったのを境として、毎年県平均よりかなり安定的に引き上げることが出来、年によっては一網あたり5,000枚以上の生産を上げることが出来るようになった。

しかし、ここでもう一つ問題があった。水位を高め維持することにより、健全なノリが育ち生産量は安定してくるが、こうした管理で採れる「赤め」のノリは、当時の入札会において高品質とされず、いい値が付かなかった。しかし、ほんとに甘みのあるおいしいノリは、干出の利いた健全な葉体から採れるやや赤みがかった黒いノリすなわち「赤め」のノリなのである。

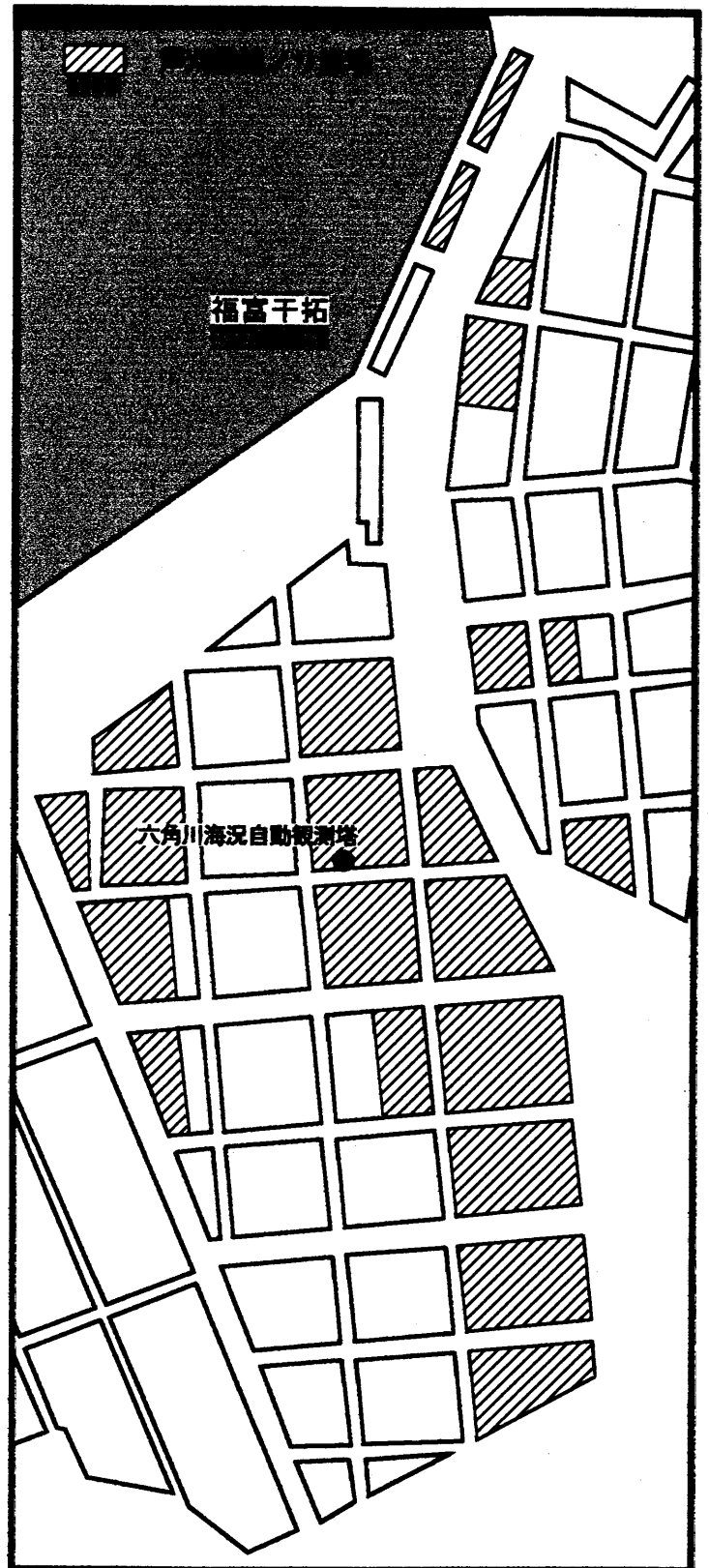
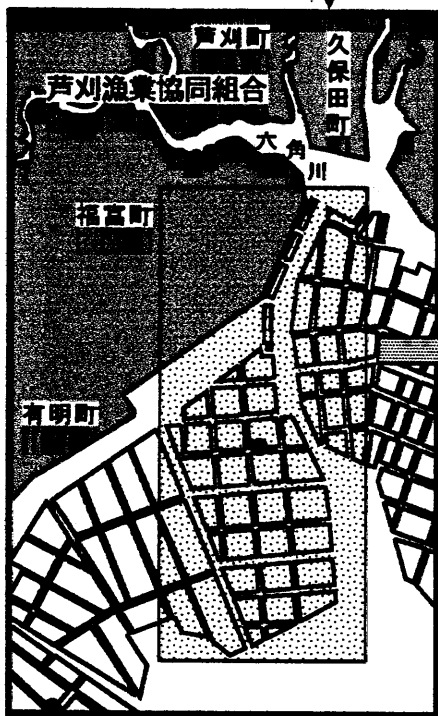
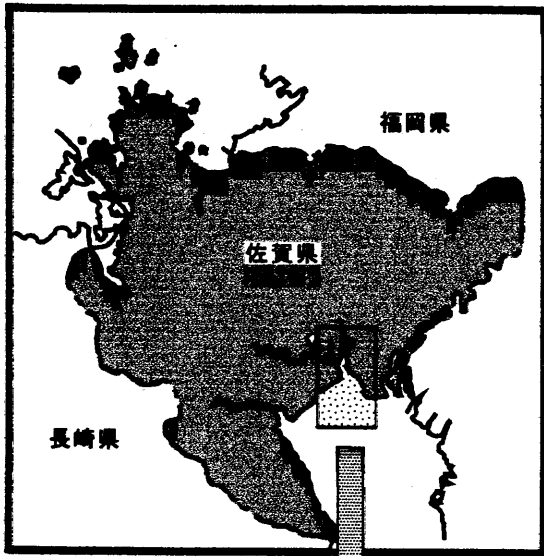
そこで、私達研究部では、干出がノリの味にどのくらい関係があるかを知るために、有明水産振興センターに依頼し、養殖水位とノリの味を左右するアミノ酸量との関係を調べていただいた。その結果を図5に示す。

センターの養殖情報の基準水位に合わせた吊り方と、それより30cm高め、逆に低めの吊り方に調整した網から採れたノリのアミノ酸量を比較している。この結果、乾ノリ100g当たりのアミノ酸量は、秋芽で低吊りが3,240mgであるのに対し、高吊りは4,172mgと932mgも多く、冷凍網でも低吊りが3,778mgであるのに対し、高吊りは4,425mgと647mg多くなっている。この様にノリの葉体は干出させることにより、アミノ酸をたくさん貯え、味がどんどん良くなっていくのである。

私達は、食品として味が良ければ、見かけの黒さよりもむしろ「赤め」であることをセールスポイントに出来ると考え、商社との勉強会の中でも、色よりも味の良さを訴えていった。そして、平成8年からこの「赤め」の味の良いノリを私達芦刈漁協の特産ノリとして、自信をもって売り出すことにし、検査も「赤め」を本等級の基準に切り替えた。この結果、図6の一網当たり生産金額の推移において、徐々に県平均を上回るようになって、平成10年以降は1万円から2万円近くも県平均を上回り、県内漁協の内でも常に5位以内に入るようになった。これを1戸あたりの漁業収入に直すと230万円から460万円近くも上回ったことになる。

6. 波及効果 この結果は、健康に育った「赤め」のノリが、おいしい上等のノリとして消費者の皆さんに受け入れられたもので、消費者の皆さんが、私達のおいしいノリ作りに対する姿勢を認めてくれたことの証である。そしてこれが牽引車となって、私達芦刈漁協のノリ全体をレベルアップさせ、私達の組合をムツゴロウ王国ならぬノリ王国へと、のし上げてくれたものである。

7. 今後の課題や計画と問題点 今後、私達の漁場を取り巻く環境は、ますます厳しいものになっていくと思われ、そんな中で、気を緩めると、また、元の木阿弥に戻っていく危険性がある。今後、どんな時にも私達組合独自のノリ養殖に対する考え方を貫き通し、これまで進めてきた育苗期の集団管理を、私達研究部が中心となってさらに徹底させ、味にこだわった健全なノリづくりを行っていく。そして、その上で始めて、私達芦刈漁協がノリ王国として全国に名を馳せることが出来るものと確信する。



図一 1 芦刈漁業協同組合の位置

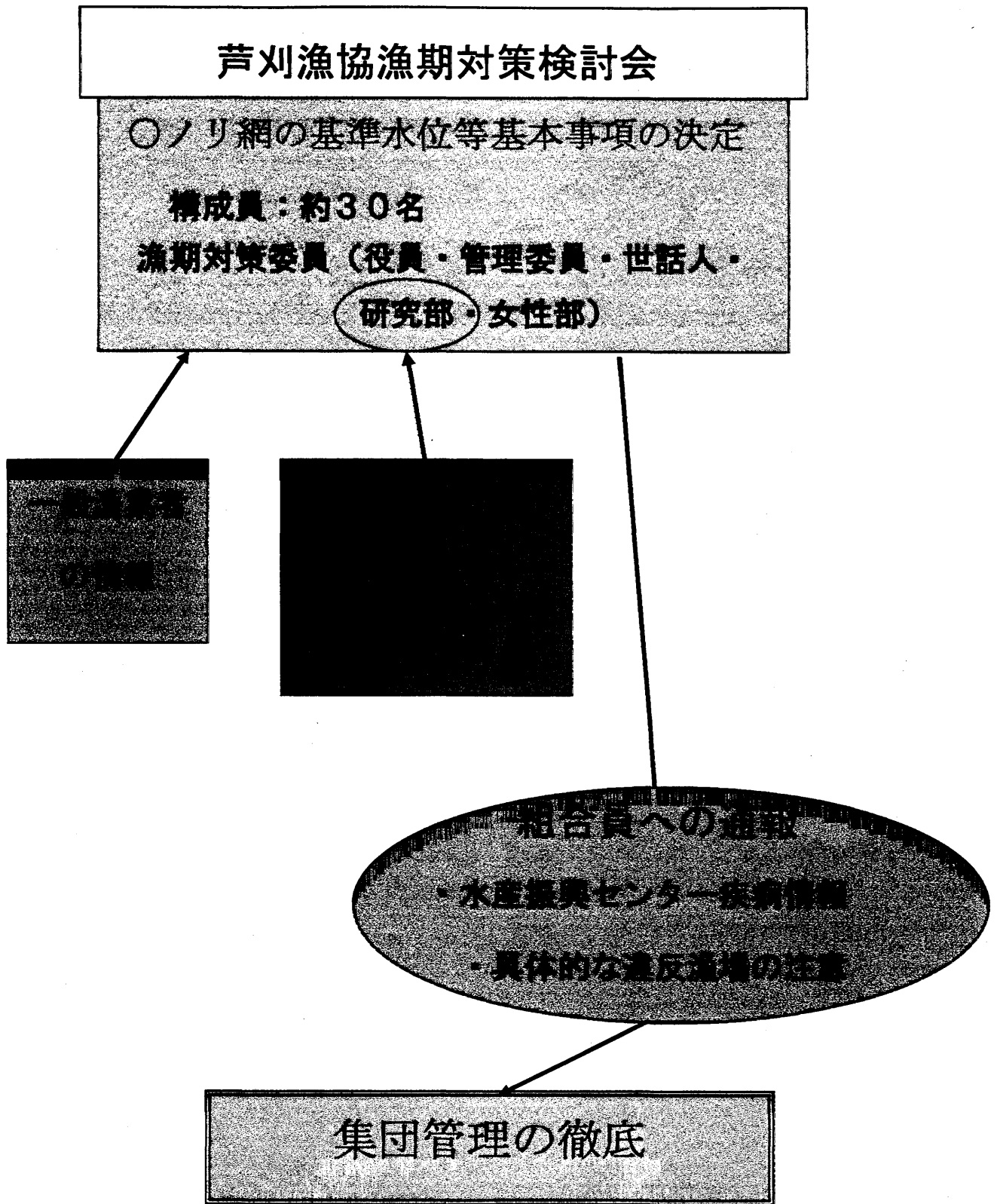


図3 芦刈漁協の集団管理体制

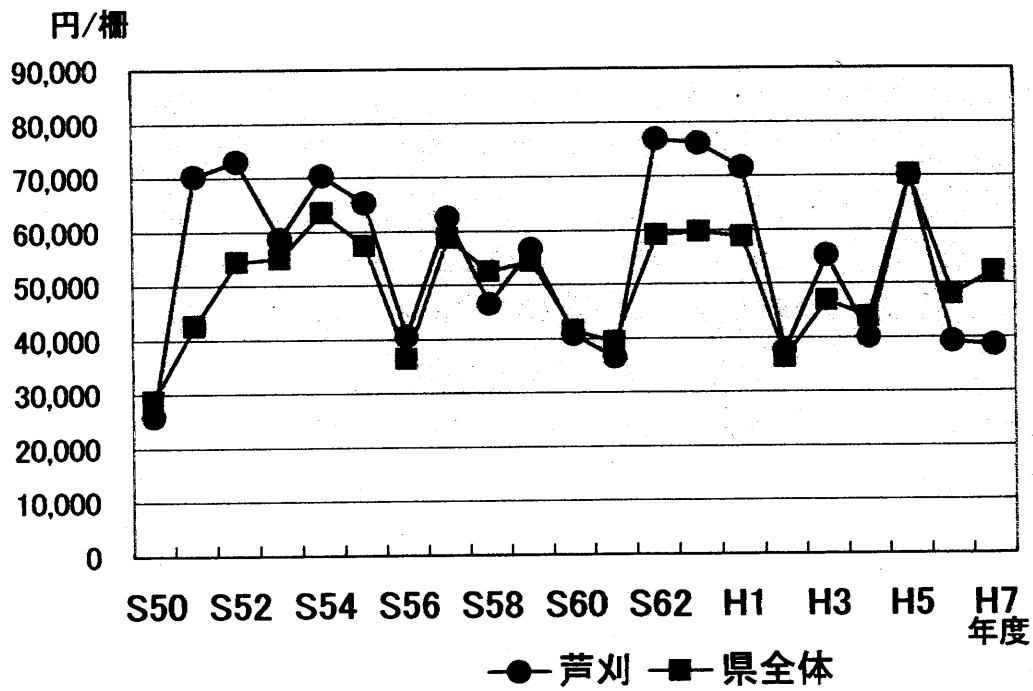


図2 一網当たり生産金額の推移

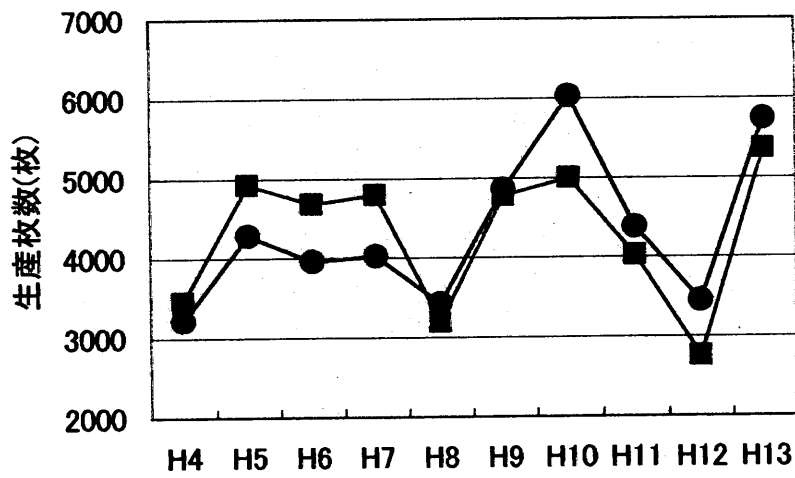


図4 一網当たり生産枚数の推移

● 芦刈 ■ 県全体

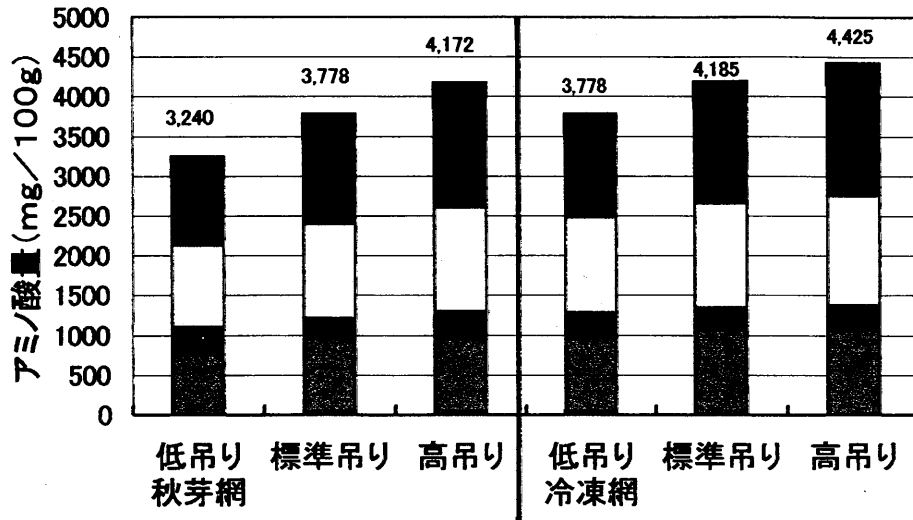


図5 養殖水位毎のアミノ酸量とアミノ酸組成
 ■タウリン ■アスパラギン酸 □ログルタミン酸 ■アラニン ■その他

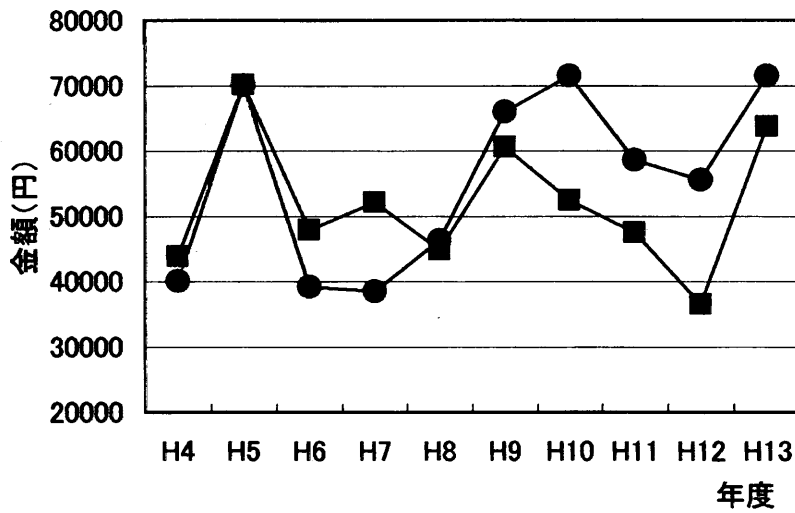


図6 一網当たり生産金額の推移
 ●芦刈 ■県全体