

## 地域で取り組む、伝統のアラメ採集と加工

佐渡漁業協同組合金泉出張所  
アラメ加工組合 村田 正夫

### 1. 地域の概要

私が住んでいる佐渡市金泉地区は、戸地（とじ）、戸中（とちゅう）、北狄（きたえびす）の3集落からなり、佐渡島の西部、景勝地として名高い尖閣湾の近くに位置している。



図1 佐渡漁協金泉出張所の位置

### 2. 漁業の概要

金泉漁業協同組合は平成18年4月1日に島内18の漁協と合併し、佐渡漁業協同組合金泉出張所となった。当地区は正組合員34名、准組合員108名で構成されており、古くから採介藻を主体とする小規模な漁業者が多いがスルメイカ、ヤリイカ漁も行われており、一年を通じてサザエ、スルメイカなどが漁獲される。平成21年の漁獲量は85.8トン、水揚金額は3,997万円となっている。

### 3. 研究・実践活動の取組課題選定の動機

アラメ（正式名称ツルアラメ）はコンブの仲間で、春先から初夏にかけて収穫される海藻である。コリコリとしたほどよい食感が特徴で、炒めたり煮込んだりすることでうま味がぐっと増す。アラメは、根を岩礁につるのように這わせて生えており、簡単には剥げない。そこで「ねじり棒」という自作の漁具を使い、巻き取るようにして採取する。アラメ漁は昔から伝わる金泉地区の伝統的漁業であり、漁業者にとっても漁協にとっても大きな収入源であった。かつて、金泉漁業集落では25世帯ほどがアラメを採取、加工していたが、岩にしっかり付着しているアラメを船上で採取するのは難しく、また陸で加工するにも家族4人がかりでないと一連の作業が出来ないことから年々作り手が減少し、昨年にはわずか1世帯だけになってしまった。

このままでは歴史ある北狄のアラメが食べられなくなってしまう、と危機感を持った。そこで、これまでのように各家族が個別に採取、加工を行うのではなく、「沖でアラメをとる者」、「陸で加工する者」に分かれて地域の皆さんで協力して取り組むことができれば、アラメ文化を守りながら漁協の水揚げ向上と地域の活性化を図れるのではないかと考えた。



図2 アラメの群落（戸中）



図3 あらめ煮

#### 4. 研究・実践活動の状況及び成果

##### (1) 加工場の整備～取り組み一年目

取り組みを始めるにあたり、まず第一に加工場が必要になると思案していたところ、離島漁業再生支援交付金が活用できると聞き、これで加工場と必要な道具類を整備することにした。しかし、予定地が漁港用地であったために、基礎打ちが必要な建物の建設ができないなどの問題が生じたが、最終的にはプレハブ棟であれば建設可能ということになり、平成20年度末には無事に加工場が完成した。

金泉地区のアラメ漁解禁は毎年、春先から入梅まで（4月1日～6月10日）となっている。取り組み一年目（平成21年度）は、船で沖に出てアラメをとる者が5人、陸で加工する者が6人の計11人でスタートした。アラメの水揚げから板あらめの完成までは、①根の除去、②アラメの裁断、③煮込んでアクを取る、④枠にはめて板状にする、⑤屋外で7～10日間ほど干して乾燥させる、という手順に従って処理を行っていく。



図4 根の除去

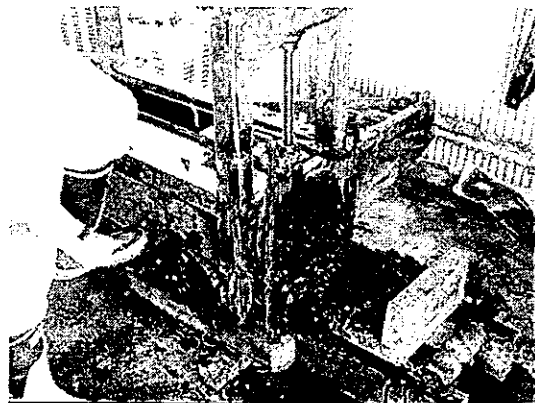


図5 アラメを裁断



図6 煮込んでアクを取る

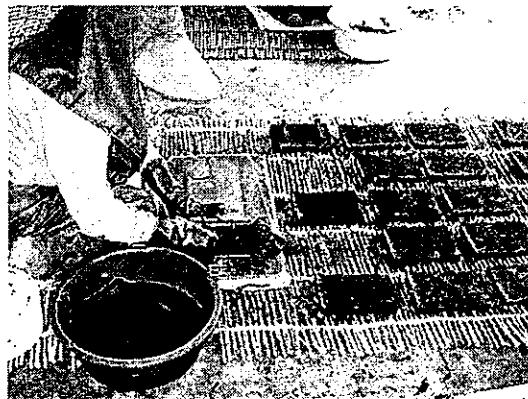


図7 枠にはめて板状に

枠にはめて板状になったアラメは、風通しのいい屋外に展開して天日で7～10日間ほど干して完全に乾燥させる。天日干しすることにより、アラメの食味が増して美味しくなる。その間、雨に濡れてしまうと台無しなので、天気が悪くなる度に屋内に避難させなければならず、毎日気が抜けない。



図8 天日干し



図9 完成！角あらめ

しかし、苦勞の甲斐あって21年度の生産量は882kg（乾燥重量）と、過去3カ年の平均を倍以上上回る結果となった。また、生産量の増加に伴って単価は前年を下回ったものの、生産金額は約1.7倍の895万2,000円となった。なお、22年度の実産量は約1,098kgと更に増加した。

## (2) NHKの番組「産地発！たべもの一直線」で紹介

2010年の4月初旬、佐渡地域振興局の紹介で、NHKから「佐渡で珍しい海藻を水揚げしているこだわりの漁業者を取材したい」との申し出があった。金泉地区のアラメ漁を新潟だけでなく全国に知ってもらおうチャンスと思い、取材を受けることにした。取材は4月中旬に行われ、5月2日放送の「産地発！たべもの一直線（朝6:15

～6:50)」にて取り組みの様子が放送された。地元での漁から加工の様子だけでなく、私自身東京のスタジオ収録にも出向いて「金泉のアラメ」をPRさせて頂いた。

### (3) 各地で開催された佐渡産農水産物PRイベントに参加

佐渡市農林水産課との連携で、7月17、18日に銀座で、10月2、3日に長野でそれぞれ農水産物のPRイベントに参加させて頂いた。両日とも漁協職員に協力してもらって実際に現地でアラメを使った料理を作り、訪れた観光客に試食してもらっての実演販売を行った。特に長野は海がないため、かえって海藻食の意識が高い地域であるとのことで、皆さん初めて食べるアラメにご好評を頂いた。

## 5. 今後の課題や計画と問題点

取り組みを始めて良かったと思うことは、昔アラメの加工作業をしていた80歳の方が元気であるうちに、工程を若い後継者に伝授できたことである。取り組み二年目に入り、沖で採取する者は11人と倍になり、また陸で加工作業に従事する人も8人に増えた。この人たちに早く一人前になってもらい、集落の活性化と組合の水揚げに貢献していきたいと思っている。

しかし、一方では課題も出始めている。これまでは漁連を通じた新潟出荷一本で販売を行ってきたが、板あらの生産量が増えたことで値下がりや製品のダブつき（在庫抱え）といった問題が新たに生じてきた。今後は、新たな販路の開発が必要になっていると感じている。

また各地で対面販売を行ってわかったことであるが、消費者は「手間のかからない、すぐに使える」商品を求めている。アラメには特有の苦味があり、調理の前に一度水につけてアク抜きをする必要があるが、その工程を「面倒だ」と感じる方が多いことがわかった。

今後はこういった新たな課題にも取り組みながら、地域で協力して金泉のアラメ漁を継承していきたいと思う。