



みなさん、毎日の食卓で常連と言えば、納豆、漬物そして海苔ですね。今回は有明産に並んで有名な瀬戸内産の海苔を製造、販売している地元の海苔屋さん、縄田雅海苔(株)をお訪ねしました。

お歳暮、お中元には格好の贈答品の海苔ですが、特に新海苔の季節は大忙しです。新茶は春ですが、「新のり」は12月中旬だそうです。地元のみなさんや常連客の方は、毎年予約注文されているとか。「新のり」には「新のり」のシールが商品のパッケージに貼られます。なわた海苔で扱っているのはすべて国内産ですが、「新のり」の他にも、「山口産」のシールが貼ってあるものもあって、お土産に最適ですね。ちなみに、「新のり」のシーズンが終わっても、「乾海苔」自体は冷凍保存されていますので、1年中おいしい海苔が食べられるそうです。

みなさんは海苔にはどんな種類があるかご存知ですか？ 大きく3種類あります。「乾海苔」「焼きのり」「味付けのり」です。「乾海苔」は海苔を薄く延ばして干したものです。食べる時は炙ってから食べます。「焼きのり」は巻き寿司に使う海苔、「味付けのり」は「焼きのり」に味をつけたものです。なわた海苔の工場では海苔を焼く機械と乾燥機がそれぞれ2台あって、「生のり」を「焼きのり」に加工する一次工程には5時間半ほどかかるそうです。これを海苔の火入れといいます。年間の



生産量は1ケース全形の海苔3600枚入りで、600～700ケースです。海苔の原料は山口以外にも、佐賀、福岡、熊本から仕入れています。



現在の会社の創業は昭和20年で、現在3代目の社長さんです。会社のメンバーは社長さんの縄田憲之祐さん(52歳)の他に、工場勤務の方8名、事務所勤務の方6名で、老舗なのに、意外や、みなさん30代の子育て世代の方たちなのだとか。取材を取り次いでくださった坂井さんは、以前に祖父母が小野田の刈谷で海苔漁をしていて小さい頃から海苔作りを見てきたと言われていました。社員さんたちの海苔♡を感じますね。

出荷された海苔は、高泊本店、中川店の他、山口、大分、北九州、広島などのスーパーや道の駅で売られています。もちろんネット販売もしています。

現在、30種類ほどの製品があります。いろいろな海苔の詰め合わせは2,000～5,000円、全種類入り10,000円も。海苔の他にひじき、青のりもあります。海苔は、本当にお茶に似てますが(海のお茶?)、1番つみの海苔もあるそうです。これを使った製品が「香ばし醤油海苔」と「カットエース」おすすめです。それから「キズのり」お買い得です。

今や世界に飛躍する日本食ですが、お茶、お酒、海苔も一緒に海外へ進出して行くことでしょう。小野田の海は関門海峡を越えて世界へ通じているんですから。



(文・まっし 写真・田中信)

海苔の注文、また海苔に関するディープな情報は、「縄田雅海苔」ホームページ (<http://nawata-nori.com>)からご覧ください。☎ 0836-83-2046

おすすめの1冊

『海苔と卵と朝めし』 向田邦子(著)