

# 江戸前三番瀬海苔師 坂才丸

## 江戸前の海が育む伝統の味

坂才丸の海苔は、市川市から船橋市地先の三番瀬(さんばんぜ)と呼ばれる干潟で養殖し自社工場で加工いたしております。三番瀬の海は、江戸時代初期から、御菜浦(将軍家に魚介類を納める浦)として、漁業の盛んな場所でありました。現在も、多くの河川が流れ込む事から東京湾の中でも特に栄養豊富で、良質な魚や海苔を育ててくれるのです。



## 三番瀬こだわりの漁法・・・

美味しさの秘密は、その手間を惜しまない漁法にもあります。海苔網の高さを固定し、潮の干満によって、海苔が海水から出ている時間と海中に沈む時間を設ける固定柵という漁法。海苔に環境の変化を与えアミノ酸を増やし、甘味と旨味を引き出すほうほうです。収穫出来るまでに、通常の数倍の日数が必要な為、現在では、三番瀬でのみ残る昔ながらの養殖方法です。

江戸前海苔師

## 坂才丸

千葉県船橋市宮本3-7-3  
TEL047-4347788 FAX047-437-7789  
<http://江戸前三番瀬海苔.com>

## 日本ならではの食文化とは？

JAPANESE FOOD IDENTITY  
毎日の食卓から見直そう

古くから、日本人は優れた五感を持つ民族でした。中でも味覚はとて多彩。旨み「UMAMI」成分を見いだしたのは、日本人であり世界共通語にも成っているようです。

日本ならではの食文化とは、鮮度にこだわり、素材本来の旨みを楽しんだり、味・香り・食感の繊細な調和や、風土や季節の恵みを慈しむ事にあるのでは無いでしょうか？

江戸前とは江戸の海で捕れた魚介類を指すと同時に、新鮮さを表す代名詞でもありました。豊富な魚介類に恵まれた江戸の食文化は、和食の原点。欧米文化やインスタント食品に慣れ親しんだ、次世代の日本人にも受け継いでいきたいものです。



アサクサノリ(絶滅危惧種)

絶滅の危機に瀕している野生動植物の名前を掲載し、その危機の現状を訴え、生息地などの保護、保全活動に結びつけようという目的で出版される、レッドデータブック。日本版が作成された1990年代初頭には、すでにアサクサノリがどこに自生しているのか、藻類学者でも分からないほどでした。

<http://www.janrdb.com> レッドデータ検索システム

知っていますか？ 浅草海苔の起源

あさくさ海苔の由来

いわゆる江戸前海苔が、浅草海苔と呼ばれる様になったのは、幾つかの説があります。

「その昔、浅草橋周辺で海苔を採っていた。」

これは、戦国時代までのお話。とうとうも家康公は幕府を江戸に開くと同時に、湾を埋め立て、浅草および江戸周辺の町造りを進めたので、『浅草海苔』が江戸名物として広く知れ渡る頃には、海岸線は遠く離れ、浅草での海苔採りは不可能だったからです。

「浅草で海苔を漉いていた。また、その手法が浅草紙の漉き方を手本にしていた。」

浅草和紙の製法にヒントを得て、生海苔を刻み、漉いて干す乾海苔が誕生しました。

「浅草のり 仕上げよこし」

きよらかこし 名物なり

とは、宝暦年間に出た「日本山海名物図鑑」の一句です。

仕上げの美しさもまた、浅草海苔の重要な特徴であったため、熟練の漉き手が残る浅草まで、生のまま、海苔を運んで漉いていた事があったのです。

その後、生産地が大森村、品川浦に移ってからも、将軍家に『御用海苔』として上納され江戸名物、浅草海苔として広く知れ渡りました。

こうして、産地が点々と移動したにも関わらず、三百年に渡り、江戸前海苔は浅草海苔と呼ばれ続けました。

それは、観音参りで賑わう浅草が、市として、また、江戸っ子の気風に溢れた観光地として、日本全国の人々を引きつけ、そこで、土産物として求められた浅草海苔を全国に広めた功績にほかならないのです。

明治四十年、海藻学者の岡本金太郎が、その当時江戸前で多く採取される海苔に対し和名を付けた。

それが「アサクサノリ」である。

原始紅藻類、ウシケノリ科、アマノリ属  
学名を「ホルフィリアノネフ」と言う。

人の手で漉き、天日で乾かしていた海苔はよく晴れた日に、一日数千枚が限度。しかし戦後、栽培技術が進歩し、製造工程が機械化する。一日に数万枚の製造が可能になる。

そこで、「アサクサノリ」よりも成長が早く育てやすい、「ナラフスサノリ」が、選抜育種され、現在、日本の養殖海苔の九十九パーセント以上がこの品種である。

「アサクサノリ」は改良品種と比べ、生産量が少なく、環境への適性にも乏しいため、養殖される事は無い。そして現在では絶滅危惧種に指定されている。

しかし、もはや伝説となった

「アサクサノリ」だけが持ち得る、強い旨味とろけるような食感と、いつまでも口の中に残る甘味を追い求め、坂才丸では、当時の遺伝子を受け継いだ、純粋なアサクサノリの種を入手。数年に渉る試行を重ね、いつか納得できる「あさくさ海苔」として商品化に成功いたしました。

国内でも、この優良海苔生産地として、高い評価を得ている、千葉県において、

「第二十八回農林水産大臣賞」を受賞した確かな実績が、自信を持ってお勧めしたい

本場江戸前『あさくさ海苔』

是非、古き良き江戸前の文化と歴史に、思いを馳せつつ御賞味下さいませ。

江戸前三番瀬海苔師

坂才丸