

海藻で一番高価なスジアオノリの収穫が始まる—高知県—

アオノリは、豊臣秀吉は、青のり粉を振りかけた団子を好んで食べたと言われるように、古来、和菓子にはなくてはならないものであった。

1980年代より、アオノリは、ポテトチップやふりかけなどの食品に広く使われるようになり、需要が急激に増した。本来、青のりというと、スジアオノリであったが、用途が広がり、養殖が行われるようになると、スジアオノリ、ボウアオノリ、ヒラアオノリなども収穫されるようになった。しかし、和菓子には、天然 干しのスジアオノリが好まれる。近年、青のりの価格は、温暖化で生産が減少し需要に追い付かず、海藻のなかでは、最も高価になっている。

伝統の天然スジアオノリの天日干しが、高知県で寒波到来、急に成長が進み、今年初の天日干し作業が始まった。 (大野正夫)

