

ふるさと吉富町

私たちが暮らす「吉富町」には、現在に至るまでの数々の歴史があります。そして、そこには現在の快適な生活のベースがあります。そんなふるさと吉富町について、いろいろな視点からご紹介していきます。



のり養殖 (昭和58年(1983年)当時)



青のりの採取(山国川)



青のりの天日干し(山国川沿い)

第8回

のりの養殖・青のりの採取

「豊前のり」

吉富町では、自然環境に恵まれた地形によりさまざまな伝統産業も発達しました。その中の1つに有明海、八代海とともに日本三大干潟の一つに数えられる豊前海の遠浅を利用したのり養殖があります。「豊前のり」というブランド名で販売され、町の特産品となりました。

漁業センサスの調査結果によると、昭和48年(1973年)は104軒でのりの養殖がおこなわれていましたが、その数も年々減り、気候の変化による生育不足や後継者不足などから現在は、のりの養殖は行われていません。

のり養殖の先駆者 梶 幾治郎

全国ののり出荷量の約半数を占める九州地方ですが、各地に出向き養殖技術の指導に努めるなどのり養殖の基礎を作ったのが高浜村(現在の高浜区)で生まれた梶幾治郎です。幾治郎が、山国川河口沖の遠浅干潟に[※]ヒビ竹を使ったのりの養殖を始めたのは明治15年(1882年)の頃のことです。苦勞の末、養殖の研究所を設立し、養殖材料の比較実験の後、明治20年(1887年)に福岡、大分、熊本3県の沿岸40か所余りに同時に10数万の笹竹を立て、養殖に適した海岸を選定しました。地元の水産組合を説き、幾多の辛酸をなめ多大な犠牲を払い、私財を投じて懸命に養殖技術に改善を加えました。のり養殖が軌道に乗ると、利権を各地の生産者の手に委ね、その発展を静かに見守っていたとのこと。

幾治郎は、この功績により昭和3年(1928年)に福岡県水産組合長から、また昭和8年(1933年)には福岡県知事から功労賞を受け、昭和10年(1935年)に76歳の生涯を閉じたそうです。

[※]ヒビ竹：竹を束ねて作ったぼうきのようなもの。のりを育てるために海中に立てました。

冬の風物詩「青のり」の天日干し

年明けの2月頃の1年で最も寒い時期に、山国川の河口付近で青のりの採取が始まります。寒風の中、胴付長靴やゴム手袋などを着用して川の中に入り、川底の岩に生えた青のりをていねいに摘み取ります。採取した青のりはきれいに洗って付着物を取り除き天日干しされます。その光景は、冬の風物詩となっています。

お好み焼きやたこ焼きにふりかけたり磯辺揚げなどがポピュラーですが、お味噌汁に入れたり、お漬物にまぶしたり、青のり自体にしょう油をかけてご飯に乗せると、独特の磯の香りや風味がさらに楽しめます。ビタミンやミネラルなど女性にうれしい栄養素が豊富に含まれており、また、ニコチンを浄化する作用もあるそうです。時期になると新物の青のりがJA築東ふれあい市に並びます。