

2021年の収穫量はわずか10キロ  
知る人ぞ知る北の海の宝  
北海道産 天然青海苔



はこだて海の教室実行委員会

当会が「北海道産 青海苔」活用に取り組む理由

青海苔をきっかけに  
子どもたちと海の未来を考えたい

北海道は近年、鮭やイカ、昆布などの不漁が深刻化。それにより、海や漁業にネガティブなイメージも生じています。



青海苔で板海苔づくりに挑戦

しかし実は「青海苔」のように、新たな可能性を秘めた海産物も存在します。大切なのはまず、地元の家や、海の変化について知ること。私たちは、未利用海産物を活用したり、生活の中で海を守る行動をすることによって、豊かな海を未来につなげられる！という明るいイメージを子どもたちに抱いてもらいたいと願い、活動しています。

主な取り組み実績・予定

- 2020年**
- 北海道産青海苔をテーマに子ども向け講座実施
  - 「北海道産青海苔」を使った商品を試作
  - 北海道産青海苔を地元料理コンクールのテーマ食材に
- 2021年**
- 漁協や有識者などへの調査実施
  - 夏：子ども向け講座開催(予定)
  - 秋：函館市・松前町の学校給食で青海苔メニュー提供(予定)
  - 秋：函館の飲食店による青海苔フェアを開催(予定)

2021年夏 東京の人気飲食店で  
「北海道産 天然青海苔」を使った特別メニュー提供



分とく山(南麻布)  
北海道産青海苔を使った  
鮎の磯焼き



レストランアキアバツア(南青山)  
北海道産青海苔を練り込んだ  
ジャラティエリ柚子胡椒風味

上記メニューのいずれかを召し上がり、アンケートに答えてくださった方から抽選で10名に「北海道産 天然青海苔」5gパックをプレゼント(応募メチ 2021年8月30日まで)



彩りよく 香り豊かな  
高級食材



青海苔について

青海苔は食用にされる緑藻の総称。大きく3種類(旧アオノリ属・アオサ属・ヒトエグサ属)に分かれ、その中にもさらに細かい分類があります。

「北海道産青海苔」は、高級料亭やレストラン、和菓子店で使われる旧アオノリ属の仲間(ポウアオノリ・ウスバアオノリ)。たこ焼きなどに使われるアオサ属、つくだ煮の材料になるヒトエグサ属の海藻とは別格の高級食材です。



近年、価格が高騰する  
「松前岩海苔」で有名な  
北海道松前町の前浜で特別に収穫

当会が2021年春、漁師に依頼し、10kgのみ特別に確保しました。



丁寧に手摘みで収穫



北海道産 天然青海苔

松前町白神岬の海。褐色の海藻が岩海苔、緑色が青海苔です。  
同じ海で育ちますが、現在は通常、岩海苔しか収穫されていません。

松前町

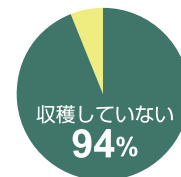


西は日本海、南は津軽海峡  
北海道松前町の清浄な海で育ちました

日本の沿岸に広く分布する青海苔  
北海道ではほぼ手つかず

2021年5月、当会が北海道内の74漁協にアンケート調査を行ったところ、回答を得た50漁協のうち、94%にあたる47漁協が青海苔を「収穫していない」、2漁協が「収穫して漁師が自家消費」と回答。41漁協は青海苔に「漁業権を設定していない」ことも判明。

Q.漁協所属の漁師によるアオノリ収穫について



青海苔ふくむ緑藻が多く見られる志海苔海岸(北海道函館市)

一方…青海苔の産地として知られる九州や四国では天然青海苔が激減



その要因とされるのは、温暖化による海水温上昇や、海中の窒素・リンなど栄養塩の減少。  
近年は養殖による生産が中心となっています。



北海道産 天然青海苔は  
海に眠る宝

