

これまでにない海苔の商品開発に挑戦しています！

静岡県民には大変馴染みのある浜名湖（汽水湖）は、うなぎの養殖で全国的にも有名ですが、この浜名湖でひとえくさ（青海苔の品種）が生産されており、これが注目を集めています。浜名湖の青のり養殖は、全国の生産量の約10割を産する一大産地であり、東日本大震災以降はもう一つの大きな産地であった「福島」の生産分も補うように需要が増えていきました。

浜名湖産の青のりの特徴は『香り』と『色』です。色は濃い緑で他産地と比べても発色が美しく、香りは青のり独特の磯の香りがとても強く、他産地と比べて最も強いのではないかと思います。汽水湖のため葉質は柔らかくポリリウムにかけるところが難点です。

この浜名湖産の青のりを使い、これまでの焼海苔や佃煮などの一般的な加工品以外に何か商品展開が出来ないかと、4年前から試行錯誤を繰り返してきました。信州の麵屋さんにご協力いただき、蕎麦に練り込んだものを試作いただきましたが、浜名湖産の青のりの独特の香りが残らず、思っているような商品が出来ないなど、何度も失敗してきました。いろいろと調べてみると、海苔そのものを醗酵させて醤油を作ることができそうだとわかったのが約2年前です。この技術を使うと、浜名湖産の青のりの独特の香りを活かしてこれまでにない醤油ができるのではないかと考えました。専門家のお手伝いを頂き試作を何回も行い、ようやく想像しているものに近い形になってきました。まだ改良の余地はありますがもう少しで、香り高い浜名湖海苔醤油が完成しそうです。片山の力作「浜名湖青のり醤油（仮称）」を楽しみにお待ち下さい。

静岡県民には大変馴染みのある浜名湖（汽水湖）は、うなぎの養殖で全国的にも有名ですが、この浜名湖でひとえくさ（青海苔の品種）が生産されており、これが注目を集めています。浜名湖の青のり養殖は、全国の生産量の約10割を産する一大産地であり、東日本大震災以降はもう一つの大きな産地であった「福島」の生産分も補うように需要が増えていきました。



独特の濃緑色と香りが美しい浜名湖産青のり（生海苔）

海苔片山海苔新聞

2013年3月
第十参号

商品紹介 浜名青混ぜ海苔

浜名湖産のひとえくさ（青のり）と黒海苔を、原料段階で50%ずつ混ぜ抄きあげた商品です。香りがよく、軽くあぶって食べると独特のほろ苦さがあり癖になります。



全形10枚 小売価格 400円（税抜）
（直売店価格 300円 税抜）

産地紹介 浜名湖



日本一の富士山を背中に 浜名湖の海苔養殖

静岡県の西部地区に位置し面積は国内10番目の湖です。形は複雑で長さとしては日本一の汽水湖です。うなぎの養殖が一番有名ですが近年は最盛期の1/3になりました。その他海苔やかきの養殖も盛んです。海苔に関するは約70軒の生産者があり、ひとえくさ（青のり）を作っています。汽水湖で塩分濃度が低い為、葉質は柔らかく、色も濃い緑色の香りの良いひとえくさが採れます。主に生や板海苔での出荷が多く、刺身のつまや酢の物、佃煮原料としての需要がほとんどです。海苔養殖の歴史は古く、現存している産地の中では日本一古いといえます。1820年頃から養殖の歴史があり、現在に至ります。

海苔をもっと手軽に食卓に！ 海苔レシピコーナー

生海苔の三杯酢 生海苔だけの美味しい食べ方！



- ◆材料（4人分）
- 生海苔 100g
 - 酢 30cc
 - 醤油 10cc
 - 砂糖 お好みで

- ◆作り方
1. 三杯酢をあわせる
 2. 生海苔と合わせて味を馴染ませる
- ※小鉢などに最適です。磯の香り深く、さっぱりとお召し上がり頂けます。

お問い合わせ
株式会社片山



静岡県静岡市葵区
流通センター5番2号
TEL：054-263-2424
FAX：054-263-2491



店長のしずやま

三月に入ってもなかなか寒い日が続いています。大気汚染の件や大雪など我々の力の及ばないことが多く、困ってしまいます。今年の海苔生産も終盤を迎えています。昨年と比較しても今年は美味しい海苔が採れた年だと思います。ご来店いただいたお客様に「今年も海苔美味しいね！」と仰っていたら嬉しいよう、日々精進しながら産地を回っております。



浜名湖付近で食事を取ると大抵の食事に使った味噌汁や酢の物が付いてきます。香りがよく地元の人たちはもちろん、観光客などにも好評のようです。

海苔の買付付人 グルメ紀行