



海藻のありがたみ

—北前船によりもたらされた恩恵—

白井 洋子

聞き手・大坪 祐太 出崎 友翔（石川県立七尾高等学校1年）

名人のお仕事

名前は、白井洋子です。昭和26年2月9日生まれ、今年で67歳。お店は昭和6年創業です。仕事は、私も店頭で販売したり、あと、仕入れ。昆布ってというのは、1年に1回仕入れ、大変なんです。入札なんで、1年分失敗すると1年泣かなくちゃいけないって、8月の終わりぐらいから昆布の種類によってね、入札がはじまってくるんですけども、1年分、確保しないといけないんでねえ、海苔は海苔で、冬。夏は、昆布1年分だし、冬は海苔を1年分しなくちゃいけないんですよ。

私、嫁やから44年前、昭和49年の10月に結婚したんだけど、そのときは、削る職人さんと、袋詰めのおばちゃんと主人の両親がいたんですけども。そのころは、ほとんど昆布だけ。あとは、煮干し、鰹節、だし系のものもやってたけれども、9割が昆布だけ扱ってて、それだけ、昔の人は、よう昆布を食べてくれてんねえ。

本場北海道から来る昆布

昆布の勉強。利尻昆布、羅臼昆布、お出汁は羅臼昆布や利尻昆布が最高で、羅臼昆布はそのままおやつで食べてもいい。日高昆布、うちは昆布巻に日高昆布を使っている、にしんの飴だきも昔ながらの味付け、炊き方が良いからだと思います。おでんなんかは日高昆布が出汁も出てやわらかくなって、あとで食べられるのでいいです。県内外の方にしら井のは美味しいと言って頂き、電話、FAX、メールで注文をいただき発送もさせていただいています。

あと、おぼろ昆布、とろろ昆布の違い。うちの職人毎日、手で削ってるんだけど、天然昆布使うと、黄色っぽい、値段も高いんだけど、のど越しもよくて味も良く、粘りがトロっとなっておいしい。昆布って切り口こうしてみると、中白いでしょ。両面から手で表面の黒いところを削るのが、おぼろ昆布。その次に手削りしているのが太白おぼろ昆布で、それ以外の昆布を機械で削ったのが白とろろ



店内に飾られている羅臼昆布

昆布です。で、真ん中に芯が残る。その芯の幅の広いところが鯖寿司の上に乗せるのがばってら昆布。

石川と北海道を結んだ船

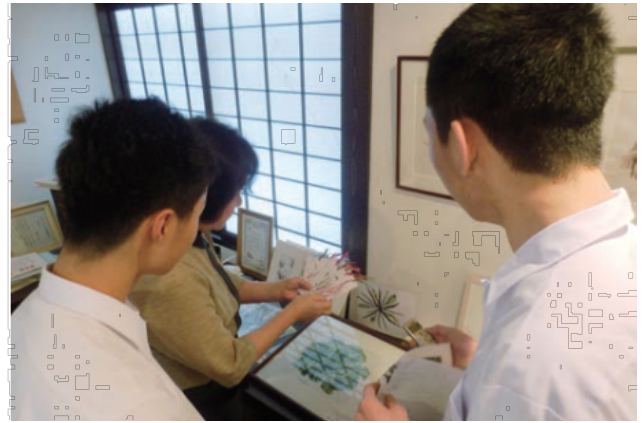
江戸時代から明治時代にかけて、北海道から日本海側を通して、北海道の産物、昆布、ニシン、タラ、数の子、サケとかを販売して、七尾の場合は、お米、お酒とかを帰りに積んでつたみたいです。それから、藁で編んだむしろ。あれを袋にしたのを、かますって昔言ってたんだけど。昔は、数の子は干し数の子だった。今は塩数の子だけど、そのかますに、いっぱい入れて。もっと安かったんだよね、昔はね。そういうふうにして、お酒も七尾にものすごく酒屋さんあったんだよね。

能登から、よく北海道の稚内行ってる人多いよ。昔はね、長男は家にいて、次男、三男は、どっか他に行かんならなかったから。みんな、いろんな所に出てって、北海道の稚内に行くとる人、けっこうおいでた。富山県の人にはね、羅臼や、知床の方に多く行って。だから、羅臼昆布が日本で一番、消費されているのは、富山県。石川県は、利尻昆布が多いんだよね。

海藻おしばとは

なんで海藻おしばをしとるかという、海の中にも森があるっていうげんけど、森って、山の森しか知らないじゃないですか。だけど海の中にもしっかりと森があるんですよ。海藻や植物プランクトンは二酸化炭素を吸って、地球全体の半分以上の酸素を出してくれる。地上の植物の葉っぱの緑色の部分から二酸化炭素を吸って酸素を出して光合成をして、私たちに酸素をくれるじゃないですか。それが、海藻の場合はもっと多く、地上の2.5倍の酸素を供給してくれている。だから大事にしないといけない。

古くから海藻と結びつきの深い生活を営んでいる能登の



海藻おしばの説明

海を大切にしていきたいと願っています。海藻おしばの勉強会は、年に2回あるんだけど。みんな思うことは一緒に、みんなもっと地球を住みよく次の世代につけを残さないで、なんとかしてきれいな地球のまま次の世代に渡すにはどうすればいいか。そういうのを頑張って一生懸命やってる人が、沢山いるっていうことを知ってもらうだけでも、うれしいし、みんなで頑張らないとって思ってるけど難しいね。

自分にできることは何かなって思ったら、私は能登の海藻で海藻おしばを通して、少しでも小学生でも中学生でも一般の人でもいろんな人に知ってもらって、少しでも役に立てればいいとか、思ってやってる。折角、能登のこんな綺麗な海のそばに生まれ育ってるからね。こんなにいいとこなんだよっていうのを小さい子に教えて、また、地元に戻ってきて、力になってくれればいいなと思ってます。

環境破壊による変化

これは地球規模の話だからね。海は繋がっているからね。自分とこだけちゅうのじゃダメだしね。なんでもそうやけどね。しかも海水温が1度上がるだけでも生態系にも影響があるって言われるぐらいにすごく大変らしくて。「海の生き物」っていう会の人がいつもメールでくれるんだけど、本当に地上も海もものすごく劇的に変わってるって。

海藻の先祖

地上の植物の葉っぱの先祖は、この緑色の海藻で大体4億5千万年前に海から地上に上陸を果たして、シダ類とかコケ類になった。海藻の種類は世界で大体1万種類ぐらいあるげんね。日本では1500種類ぐらい。その中で能登半島は200種類ぐらい。その200種類の中で食べられているものは大体30種類ぐらいって言われてる。

命のゆりかご

海の森は命のゆりかご。どういふことかっていうと、食物連鎖って知ってるよね。海藻に魚は卵を産むんだけど、その卵が大きくなるまでに外敵が多くて、いっぱい食べられてしまう。それを守ってくれるのも海藻。海藻が隠れ蓑になる。小さい魚を中型の魚が食べて、中型の魚を大型の魚が食べる。これは食物連鎖って仕方がないことなんだけどね。すぐく大事な役割をしているっていうことね。

緑藻、褐藻、紅藻、大きく分けると三種類。浅いところが緑藻、中間のところが褐藻、深いところが紅の藻で紅藻って言う。光を多く吸収するには、浅いところは葉っぱの部分が緑色で、深いところのものは赤色してないと、緑色の光を多く吸収できないんですよ。うまいことなるとるげんてね。

名人と花嫁のれんと一本杉通りと

私は花嫁のれん展が一本杉通りで15年前から始まった最初から関わっているんだけど。前田利家さんの統治下にしかない加賀友禅の花嫁のれんは、加賀もあるし、金沢とかかほく市とかもあるよね。

新郎さんの仏間の入り口にかけて、ご先祖さまに、今日からこちらのものになりますって挨拶するときに、白無垢でこの花嫁のれんをくぐります。一生に一回しか使わないのになんて贅沢とよく言われます。高度成長期のころは無駄な物の代名詞で、みんなは車のほうがいいのか、新婚旅行で海外いったほうがいいのかって言って、花嫁のれんは姉さんのでいいわーとか、お母さんのでいいわーとかって言ってたんだけど、この花嫁のれん展を始めてから花嫁道具として花嫁のれんを持って行く人が増えたんです。

[取材日：平成30年8月2日、9月24日]

PROFILE

白井 洋子 しらい ようこ

昭和26年2月9日・67歳

昆布・海産物處 しらい 専務取締役

中能登町(旧鳥屋町)に生まれる。七尾に嫁ぎ、昆布・海産物加工販売に44年従事している。また、店内のギャラリーにて海藻おしぼを展示している。さらに、来店のお客様や学校関係の講座に出向き能登の里海にある200種類もの海藻を紙芝居を用いてわかりやすく説明



● 取材を終えての感想 ●



今回の聞き書きを通して、今まで抱いていた海藻へのイメージががらりと変わりました。

たとえば、水深によって海藻の色が変わるということや、地上の葉の約2.5倍もの酸素を供給してくれているといった自分たちが知らないような話が聞けたからです。内容に惹きつけられるものがありとても面白かったです。その他にも、今地球が抱えている問題である地球温暖化に関わっていることにも驚きました。前文にも書きましたが、海藻が酸素を出していてしかも地上の2.5倍と、世界は、地上の森だけを守るのではなく海中の森をも守るべきなんだなと思いました。また今回の聞き書きで書きたいことが多すぎてうまみの部分を省略してしまったのですが、日本人が長らく重視してきて、今もしている味に対する考えも変わりました。具体的には日本特有の食文化の継承の問題を解決すべきだなと感じました。こんなに面白い取材に参加できて良かったです。 大坪 祐太(写真：左)

私は聞き書きの取材へ行って、海藻の良さこれから地球環境について学びました。

まず海藻の良さについてです。良さは三点あります。一点目は歯ごたえです。昆布やわかめなどはよく噛みます。よく噛むことで飲み込みやすくなり、発音をよくしたりできます。二点目はうまみです。世界的に注目されているうまみは和食には欠かすことのできないものです。そんなうまみを含むものが昆布です。だから、日本人としてもっと昆布を食べて、うまみを実感したいです。

次に地球環境を改善していく必要があると感じました。なぜなら、海の中で今まで生きていた場所に海藻が生えていないなどの深刻な問題が発生しているからです。だから節約したり、何か環境をよくできる方法はないか考えていきたいです。

最後に、取材に協力してくださった方々ありがとうございました。海藻を通じて現在起こっていることを知れて良かったです。 出崎 友翔(写真：右)