

# あまのり

紅藻綱ウシケノリ目ウシケノリ科アマノリ属に分類され、熱帯から寒帯までの全世界の沿岸域に広く分布する紅い色をした薄い膜状の海藻です。

日本では「あまのり」と総称され約30種が分布し、養殖のりの代表種「ナラウスサビノリ」や絶滅危惧類(CR+EN)に指定されている「アサクサノリ」などが含まれます。

「のり」の語源は、見た目がぬるぬるするという意味の「ぬら」がなまって「のり」になったといわれています。

## 品種と特徴

かつては、アサクサノリが主要な養殖品種でしたが、環境変化に弱く、生育が難しいため、1970年代以降は、病気に強く、生育が早いナラウスサビノリが全国的な養殖品種になっています。

品 種	ナラウスサビノリ	アサクサノリ
葉(葉状体)の形	 <p>長さ：100cm程度 細長い</p>	 <p>長さ：50cm程度 楕円形</p>
特 徴	<ul style="list-style-type: none"><li>・収穫量が多い。</li><li>・色が濃く、ツヤがある。</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・収穫量が少ない。</li><li>・甘みがあり、香りと歯切れが良い。</li></ul>
生育期	9月下旬～4月下旬	

## 栄 養

ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンC、鉄、カルシウム、食物繊維がバランスよく含まれています。

## 歴史

飛鳥時代の大宝律令(701年)に租税として「紫菜」の記述があるほど、重要な海産物でした。当時の採取方法は岩場などについているものや海に漂っているものを採る自然採取だったようです。

養殖は江戸時代中期に東京湾で始まったとされ、木ヒビと呼ばれる雑木を浅い海に建てて、そこに付着して伸びたのりを収穫していたようです。

## 主な生産地・生産量

のりの生産には、「穏やかで遠浅な海であること、潮の流れによって適度な水の交換ができること、必要なミネラルが川から運ばれること」という条件の漁場が適しています。

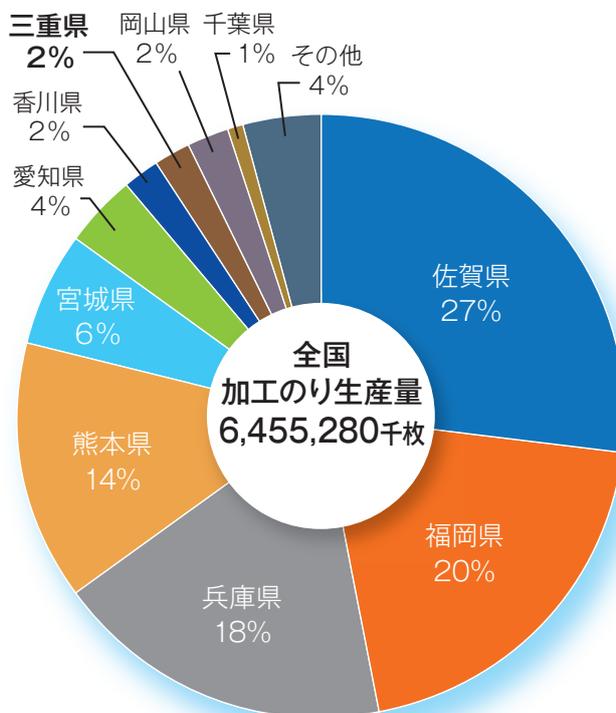
全国の生産量のうち、有明海と瀬戸内海で約85%を占めています。

三重県でも木曾岬町から鳥羽市にかけての伊勢湾沿岸で古くからのりの養殖が行われています。

## 令和2年度加工のり生産量

順位	都道府県	生産量(千枚)
1	佐賀県	1,770,590
2	福岡県	1,281,123
3	兵庫県	1,158,010
4	熊本県	897,792
5	宮城県	373,313
6	愛知県	235,803
7	香川県	152,500
8	三重県	142,837
9	岡山県	142,168
10	千葉県	72,817

全国漁連のり事業推進協議会より



のり1枚の大きさは、1960年代に縦21cm×横19cmに統一され、「全型」といい、重さは約3gです。

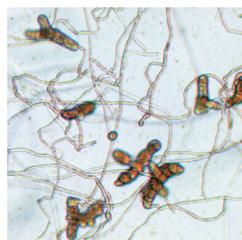
## あまのりができるまで 三重県の養殖方法

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
作業	摘採	糸状体培養				採苗	育苗		摘採			

糸状体培養



(かき殻培養)



(糸状体)

のりの葉状体の単細胞が成熟し、雄・雌のある有性胞子が放出され、胞子がくっついて果胞子になります。夏の間、糸のような形になってかき殻にもぐりこみ過ぎます。この形が「糸状体」で病気や栄養不足にならないよう管理します。

採苗

のり網に種を付けることを「採苗」といいます。生長した糸状体は分裂して殻胞子を放出します。この殻胞子がのりの種になります。

三重県では、主に陸上採苗が行われています。

種類	方法	特徴
海上採苗 	海中に直接のり網を張り込み、のり種のかき殻を網に取り付けて、海中でのり種を放出させて網に種を付ける。 のりが1~2cmぐらいに育ったら、一旦、網ごと冷凍庫で保管する。	海上で網に種を付けるため、一度に沢山の網に種を付けることができるが、気象などの影響を受けるため管理が難しく、種付けが不安定になる。
陸上採苗 	大きな水槽にかき殻糸状体を入れて、上にある水車を網を張り回転して種を付ける。 網の一部を切り取り顕微鏡で種がのり網に付着したか確認し、種付けを終えた網は水槽で定着させた後に冷凍庫で保管する。	陸上で網に種を付けるため、管理がしやすく確実に種を付けることができる。

育苗

のりの種を育てる期間を「育苗」といいます。海水温が下がると、冷凍庫で保管している種を付けた網を漁場に張ります。

三重県では、主に浮き流し式が行われています。

漁法	特徴	主な産地
支柱式 立てた支柱にのり網を縛り、育てる。 	・干満差のある漁場が適している。 ・のり質が柔らかく、口溶けが良いことが多い。	有明海 (佐賀県、福岡県、熊本県) 伊勢湾 (木曾岬町、桑名市、伊勢市一部) など
浮き流し式 網の周りに浮きを付けて、海底にわかりで固定し、のり網を海面に浮かして育てる。 	・色が黒くて、ツヤがある。 ・のり質がやや硬く、厚みが多い。 ・1日中、海水に浸っているため、生長が良く収量が多い。	瀬戸内海(兵庫県) 三河・知多湾(愛知県) 伊勢湾 (鈴鹿市、津市、松阪市、明和町、伊勢市、鳥羽市) など

## 摘 採



(摘採の様子)

のりの芽は、2週間程で約20cmに生長するため、養殖期間中に1つの網で10回程度摘み取りできます。

のりを摘み取る摘採機という機械を積んだ船が網の下にもぐりこんで収穫します。

## 加 工



(洗浄作業)



(全自動のり乾燥機)

収穫した生ののりは丁寧に洗浄を繰り返し、徹底的に異物を取り除きます。ミンチ状に細かく切った後、真水で塩分を洗い落して、全自動のり乾燥機で抄き・脱水・乾燥・剥ぎという一連の工程を行います。その後、生産者によって品質ごとに仕分けして集荷場に運びます。

検 査  
入 札

品質検査を行う集荷場では、のりに異物が付着していないか金属探知機を使って検査します。検査員は色、ツヤ、味などを検査し、品質ごとに等級分けをします。



(入札の様子)

等級分けしたのりは、漁業協同組合連合会の入札会に集められます。入札会には、全国ののり流通に関わる会社が集まり、各社の商品に適したものを見つけて、値段をつけます。

【参考資料】 鳥羽市水産研究所  
三重大学生物資源学部 藻類学研究室