遠浅の海のマジック

冬の風物詩、有明海沿岸一帯の穏やかな海に海苔の支柱杭が続く。海苔養殖の漁期は十月一日から三月二十日までとなっている。

天気を確かめ、風をみる。まずは出漁の判断から始まる――。

空に星が輝くだけで、辺りは墨を落としたように真っ暗だ。潮風にさらされた、マイナス三度の船上。長い歳月で培われた勘を頼りに、網ひびの間を通り抜け、海苔を機械で摘み採る。船板一枚の下は冷たい海。網ひびに乗り上げないようにと、命がけの作業が続く。

「そらぁ、厳しかもんです」

海苔は生きている。新鮮が一番だ。摘み採り作業は満ち潮の早朝、海苔が眠っている時を見計らって行われる。日の出とともに陸に戻り、すぐさま加工、乾燥作業へ移る。黒々とした色と照り、磯の香りがうまい海苔の条件にあげられる。

海苔養殖は、十一カ月間かけてカキ殻に着生させた海苔の胞子(タネ)を、支柱に固定した網ひびに着生させる採苗から始まる。水温が二十四度以下になった十月一日以降のことである。

成長に最適な水温は約十二度。採苗後三十五日前後で摘み採った海苔が、味、質ともに優れていると言われる。冷え込みのほどによって違うが、例年、十二月末から一月中旬に摘み採られた海苔が上質とされる。

「いつも感謝の気持ちでいっぱいですよ」

春夏秋冬、自然の恩恵なくして海苔は育たない。干満の差の大きい有明海に干出した網ひびは光合成によってエネルギーを蓄える。その潮流によって、海水と河川の真水が混ざり合い、海は養殖に適した塩分濃度となる。海苔の成育には有明海は最高の漁場である。

三月二十日。海における海苔養殖が終了する。しかし、陸の上では約五カ月前から来年へ向けての作業が始まっている。

撮影／田上芳博