

有明海の歴史と文化 ―日本の文化はここから始まった―

佐野常民記念館長 福岡 博

今日は有明海の話をするわけですが、有明海の再生、確かに今有明海は危機に瀕しているわけです。今年、ノリは割合にいいということでしたが瀬戸内海のノリがあまり良くないということで、佐賀のノリは好景気といわれていますが大変な時代を迎えたわけです。わたしは佐野常民館というところに勤めていますが、筑後川の下流は二つに分かれていまして本流川と早津江川に分かれていますけど、早津江川というのは昔の本流で真横に福岡県大川市大野島と、下の方に佐賀県の川副町の大詫間があります。全国に二県をまたがった島が八つあります。人が住んで2県またがっているのはここだけです。片方が昔の柳川藩で、片方が佐賀の鍋島藩ということでことばも違います。私は毎日、窓から眺めていますが潮が満ちたり引いたりしまして、そこをノリ舟が行ったり来たりしています。ノリは今が一番おいしいことになっています。今日は有明海の歴史と文化という非常に大きなテーマですが、私にとっては60年ぐらいのつきあいです。私は根っからの佐賀っ子ではなくて戦後、朝鮮から引き上げて旧制の佐賀中学校に入りました。戦争中は学徒動員がありまして東与賀の大授搦というところで大豆を作ったようです。わたしは終戦、朝鮮から引き上げてきて直接、種をまいてはいませんが学校の動員のために大豆畑に行ったことを覚えています。海は一面の干潟でこんな海があるのかと思いました。

また、その頃は食糧難でしたので食べ物を得るためにフナを釣ったり、ボラの子がいっぱいいましたのでそれを釣ったりしていました。ボラは出世魚でヤスミといい、一番大きくなったのがトドです。川副町に鰯江と書いてしゅくつえと呼ぶ地名がある。先日、川副中学校に話に行ったんですが、子どもたちが自分の街のことを知らない。川副がなぜ川副町とついているのかも知らない。川副は早津江川がそばを流れていることから地目になったものです。しゅくつ江というのは、口が赤くなるボラのことでそれから鰯江と書いて朱口と呼ぶなどの話をする子どもたちはよく聞いてくれました。

わたしの生い立ちからはなしましたが、図書館に入って40年いましたけど、終戦直後はアメリカのGHQがきて日本を徹底的に調べようということになりましてミシガン大学のポール先生が日本研究の所長になりまして、県内の高校の先生に調査を依頼した。高校の先生が10人ぐらいいて、その中心になった方が米倉二郎先生でしたが、終戦後パージに引っかかりまして教職につけなかった。その先生は東シナとか満州とか軍部でいろんなことをしたということで教職につけなかったですけど、地理学者なのでそのまとめ役、また高田保馬先生という経済学者で有名でしたが、高田先生もパージにひっかってそういう先生が図書館にたくさんられました。私は何も知らなかったですから郷土研究部に入って県内の研究者を集めて研究をしようと佐賀のことを知りたくて図書館に入りました。そこでアメリカのGHQの下請けみたいなものをやりました。アメリカでするので航空写真など使って調査しました。日本は敗戦になった直後で大きな台風がきて筑後川周辺は大被害を受けました。その対策のひとつで郷土のデータ・資料を作るのがその時の役目で県内いたるところを回りました。その後、県の図書館に入りまして41年間勤務していました。その間、農地改革史、佐賀県史、教育史編纂などに従事

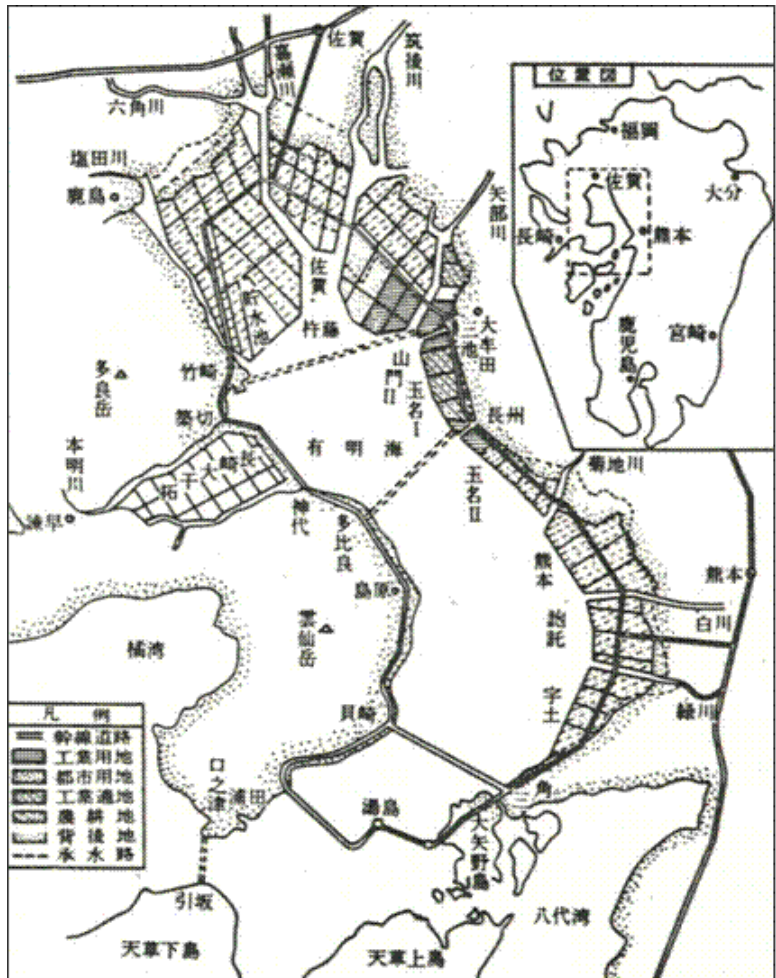
しました。川副町史、諸富町史、東与賀町史、久保田町史の編纂にもかわり、有明海のことも勉強させていただきました。私は昭和 45 年に『佐賀の豆百科』という本を出しています。有明海のことを書いていますが、佐賀新聞に連載した『佐賀の豆百科』を 3 冊出しましたがその時、有明海について書きました。当時は佐賀県庁では福岡県、佐賀県、熊本県、長崎県の 4 県連合で有明海総合開発計画の策定をやっておられました。図書館にも調査に来ていました。有明海に興味を持ち始めたのもこのころでした。

今日、皆さまに配っている資料の最後に途方もない「幻の有明海総合開発」(図1)という計画があって有明海をなくそうという計画がありました。それについても詳しい報告書があって、ダイジェストにしたものをここにのせていますが、日本は戦争に負け、満州、朝鮮、台湾、中国から百万人の人が引き上げてきました。昭和 28 年筑後川の大水害で大変な犠牲者が出まして二百数十億という被害が出ました。なぜそういう水害が出たかという、筑後川上流から、脊振からも流れてくる。反面、有明海の高潮が上がってくるということで止める手段を考えないといけない。それにはどうしたらいいか、島原半島の下の方に堤防を作って潮が入らないようにして中を湖水化して土地を開発する。また、有明海の下には石炭が眠っているので炭鉱開発をしてコンビナートを作る。今から考えたらおそろしいほど壮大な計画がなされていた。この計画は昭和 28 年に完成し、実際やろう

(表1) 幻の有明海総合開発

- 1 締め切りによる国土造成
- 2 海底資源の開発
- 3 臨海工業コンビナート設立

(図1) 有明海総合開発計画図



としましたけども種々の事情で、昭和 44 年にこの計画は中止されました。この中で息を吹いて残っていたのが諫早湾で昭和 58 年に今の諫早干拓だけが規模を縮小して工事に入った。こういうことを一番心配しているのは誰だと思いますか。もちろん、土地の人も反対しましたが、心配されたのは天皇陛下でした。天皇陛下の歌集を読んでいますと、天皇陛下は有明海のこういう計画をうすうすご存知だったようです。昭和 36 年、天皇陛下が還暦 60 歳のときに

佐賀にこられて長崎に行かれまして嬉野温泉に泊まれて干拓も見られています。その時に「めずらしき海まいまいも海茸も滅びゆく日のなかれといのる」と詠まれ、詞書として有明海の干拓を憂いてと書いてあります。天皇陛下は生物学者であることはご存知かと思いますが、干拓を憂いてという題がついて自然環境が破壊されていくことを心配されています。天皇陛下は常に「雑草という草はない」ということで研究熱心で歌を粛々と作っておられます。天皇陛下についての方がいらっしゃいます。その方は 2・26 事件で有名な佐賀県神埼市千代田町出身の真崎勘三郎さんの長男の真崎秀樹さんで天皇陛下の側近をされています。この方も佐賀人でこの歌に関心があり、こういうことを書いています。「この時天皇陛下は還暦を迎え、第一皇女の照宮成子内親王が東久邇宮盛厚は 17 歳で嫁いで病気をされていました。天皇陛下の還暦のお祝いに参加できないことに心を痛めたその年に有明海にこられています。天皇が「いのる」ということばを使われることは大変なことで、それに「うれう、心配する」ということばを使うということは、いかに有明海のことを心配されているということです。諫早湾干拓反対運動が起りましたが、この歌碑ひとつを諫早湾の近くに立てていたら長崎県の知事も諫早湾の干拓をやらなかったと思います。昭和天皇はまた後にも嬉野に植樹祭にこられています。そのときも歌を作っておられますが佐賀県の東与賀のシチメンソウを見られて「面白し沖へはるかに潮引きて鳶も蟹も見ゆる有明の海」歌を昭和 62 年に歌われました。その翌年、亡なられました。天皇が有明海について心を開いておられたことがこの歌からもわかります。天皇陛下も有明海のことを心配されていたことを皆さまにも知っていただきたいと思います。

今日の本題に入らせていただきます。一般の方に広く有明海のことを知ってもらいたいと思います。今から 35 年前に書いた私の本に新しい資料を加えながら話を進めていきたいと思ひます。

この本の前書に「九州の母なる有明海。」佐賀が生んだ象徴派の詩人蒲原有明。(表2)この人は佐賀県杵島郡の白石町の須古の生まれです。ここに須古城がありまして有明海がよく見えるところからペンネームにしています。福岡県

(表2)有明海と文学

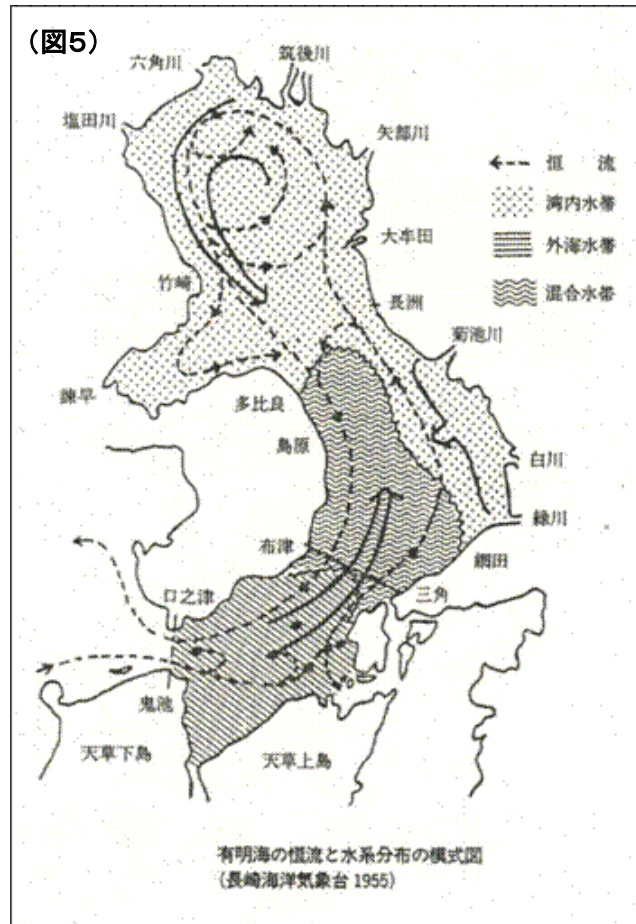
- (1)中島広足 (1792~1862) 国学者 「佐嘉日記」
- (2)蒲原有明 (1876~1952) 詩人 「牡蠣の殻」
- (3)北原白秋 (1885~1942) 詩人 「思い出」「水の構図」
- (4)長谷 健 (1904~1957) 芥川賞作家「からたちの花」
- (5)伊藤静雄 (1906~1953) 詩人 「有明海の思い出」
- (6)矢野 朗 (1906~1953) 詩人 「不知火抄」
- (7)日野葦平 (1907~1960) 作家 「島原半島」
- (8)宮崎康平 (1917~1980) 作家 「まぼろしの邪馬台国」

柳川が生んだ詩人北原白秋も有明海を持つ豊かな風土から多くの名作を残しているその中では『思ひ出』という短編小説には少年の日のことがこめられている。「私はその中にムツゴロウという奇妙な魚の生息していることを知った。そしてそのサンショウウオにも似た怪しい皮膚の小さなイモリ上の一群を恐ろしいもののようにのぞいておった。それから潟にはワラスボという魚がいてうなぎに似た皮膚に斑点があるぬるぬるした静脈色の魚もいた。魚というよりむしろ蚊のらい病にかかった姿である、メカジャと称する貝は青くて病的な香りを発する下等

数字の4のそばに東名遺跡があり、そこに嘉瀬川が入っています。嘉瀬川は久保田町の西のほうに流れていますが当時は東の方に流れていた。その嘉瀬川がだんだんと西の方に流路を変えていって現在のところに来ているわけです。この東名遺跡を10年間、発掘調査している。東名遺跡は縄文早期約7000年前のもので、保存状況もいいし国内最古の網カゴや木製品を中心に貴重なものが数多く発掘されています。有明海の歴史の始まりを証明する手がかりのひとつとなっています。

次は、有明海の地理的特質ですが、有明海の潮がどういう風に流れているかを書いているもので反時計周りに口之津から熊本、大牟田、筑後川河口を通って戻ってきています(図5)。一日2回ずつ潮が満ちていますから、潮が満ちてくると重たい砂を東の方に落としていく。そして湾奥部のほうに行きまして筑後川の先に行きますと小さな浮泥になってそれが回ってそれが諫早湾に入る。佐賀の鹿島では毎年ガタリンピックがありますが、そこは潮がまわって重たい砂がおちて鹿島のあたりになると粉上の泥になっています。だから、肌についても大丈夫なわけです。それから最後に諫早湾に入る。諫早湾は干拓をしていますからゴミもすべて諫早湾に入ってしまうわけですが、稚魚が産卵するところに非常によいところで、湾の方から真水が湧くような箇所があります。それは魚が棲むには絶好の場所です。それを干拓してしまっていますから大変なことになっているわけです。あとは潮の混合も書いてありますので読んでもらいたいと思います。

みなさん、有明海にはガタがありますがガタはなぜできるかご存知ですか。ガタはどこでもあるかといったら違います。有明海のガタの特徴は単なる泥ではない。なぜならば多良岳によって土砂が流れてくるけれど大村湾ではガタができなくて、有明海に流出したものがガタになるのはなぜか。そこには化学分析が必要である。わかりやすく言えば有明海という大きな鍋で山から降った灰が河川によって流出した土砂が海の力によって練り直されている。それでヘドロが筑後川の運んだ泥でもなくて多良岳から流出した泥でもない。有明海によって新しく生まれた土が新しくヘドロになっている。それを化学分析すると、モンモリロナイトが主成分になって、モンモリロナイトになる過程で有明海に注ぐ河川の流出物には火山灰が多く、その中に、アクロエンという成分が含まれている。そのアクロエンが河川の水に含まれているケイ酸と作用してハロイサイトになり、それがさらにケイ酸と作用してモンモリロナイトという成分にな



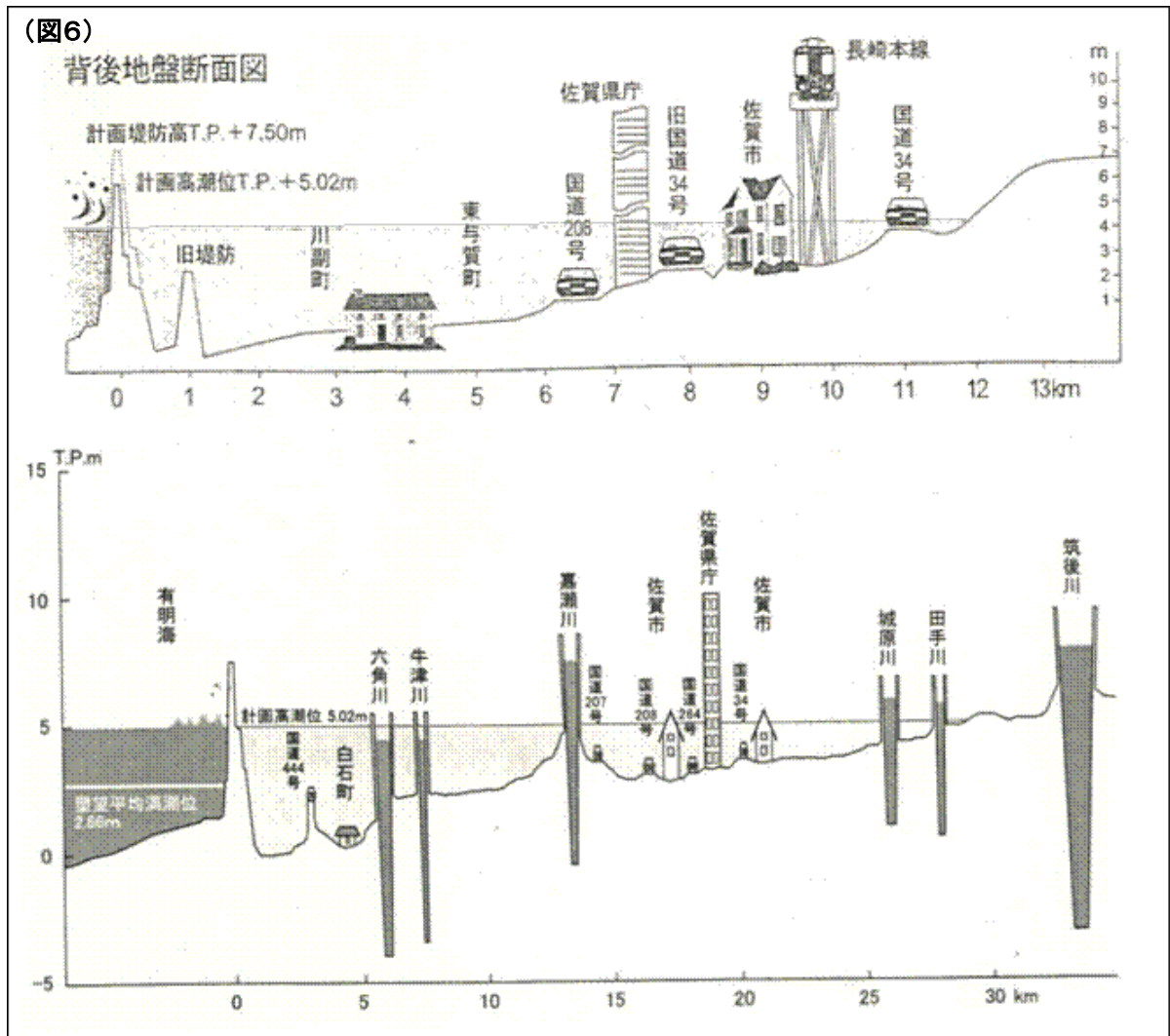
る。これがヘドロの成分になります。ヘドロの一番の立役者はケイ酸で、ケイ酸を調べますと筑後川は43%、紀の川は14%、信濃川は9%と筑後川が一番多いです。人の説を借りると専門的なことは書いてあるけれどヘドロの主成分モンモリロナイトには肥料成分のカリウムやカルシウムなど多数、吸収する力がある。そのため多良地方の沿岸ではヘドロを畑に入れて客土をすることが古くから行なわれている。私も畑の中に貝がいっぱいあるので不思議に思っていたら有明海のヘドロをもって肥料代わりに畑に入れていた。ヘドロは粘土質であるが焼き物には使えない。なぜならば水分を含むと膨れ上がり性質があり極端に縮んだり膨れたりする性質がある。そのために進行中である干拓地においては乾いた土も被害になって工事関係者を嘆かせている。

この地理的特質の中で日本の主な干潟面積（表3）が書いてあります。日本には今ほとんど干潟がなくなっています。有明海は全国の41%の干潟を持っています。そのうち湾奥部は21%の湿地を持っていて非常に貴重です。こういう貴重なものをつぶしてしまうことは大変なことになるわけです。

(表3) 日本の主な干潟面積

地 域 名	ha	%
有明海	26, 300	41. 5
内筑後川湾奥	13, 700	21. 6
八代海	4, 600	7. 3
瀬戸内海	15, 280	24. 1
東京湾	1, 420	2. 2
伊勢湾	1, 150	1. 8
全 国	62, 460	100. 0

次に有明海と河川の関係で表がのっていますが、有明海の堤防でして佐賀市の海拔が約4メートル線です(図6)。有明海の大潮のときは最大高6メートルぐらいになりますから、もし堤防がなければ佐賀県庁のところでもムツゴロウが泳いでいるとそういう低平地であります。オランダはそういう低平地でありますからみんなが堤防に対する認識あるわけですけど、佐賀の人はあまり関心がないのが残念なことです。それと下線の断面図を描いていまして牛津川、六角川、嘉瀬川、筑後川が書いてあります。これはどういうことを表しているかといいますと、牛津川、六角川というのは「江湖(えご)」であることを表しています。江湖の前は有明海の「滞(みお)」といいまして潮が満ちてくると一面に広がるのではなくて、枝のように入ってくるのが江湖という。江湖というのは上流がない河川のことです。本庄江とか佐賀江とか書いてあって佐賀は江湖の町です。江湖は入江がないので滞に従って船が入ってきます。それで牛津川、六角川というのは江湖に近い川です。それに比べて嘉瀬川は川底が浅い。佐賀の川は山から流れてくるので天井川で堤防内に土砂が溜まりますから川がどんどん高くなる。田んぼに水を引



くのは高いのは非常に便利です。佐賀の多布施川沿いに工業高校のグラウンドと多布施川の川底を比べたら多布施川の堤防がかなり高いです。から多布施川が切れますとその水が多布施川に戻りません。あふれた水は江湖や堀に行きます。それに比べて筑後川は少し高く書いてありますが江湖的性格もあります。と言いますのは久留米の瀬ノ下まで潮が毎日毎日上がってきますから嘉瀬川とは違って江湖的性格が筑後川であるわけです。他の川のこと調べなければい

けませんが佐賀県の例だけを話しました。

次に有明海を歴史の舞台に変えた人でまずは徐福について書いています。徐福は秦の始皇帝が不老長寿の薬を求めて徐福にその薬を取ってくるよう命じて徐福が日本に来て伝説によると佐賀の諸富町寺井に上陸したことになっ

ています。そして金立山で薬草を探したことになっています。これは『史記』という本に書いてありまして中国では実存の人物として書いてあります。毎年、徐福のお祭りをするわけで佐賀市は中国と友好都市になりました。昨日の西日本新聞の記事に「中国の徐福の里に桜の木を植えようと佐賀から桜の木を持って行き友好をつかむ」という記事が載っていました。そして、佐賀市金立には徐福長寿館という記念館がありましてその一面は薬草公園になっています。佐賀では徐福会がありまして徐福のお菓子を作ったり、調査団を作って定期的に交易をやったりしています。徐福は吉野ヶ里より 400 年前の縄文中期の人で稲作を持ってきたことで徐福と吉野ヶ里を結びつけて佐賀ではいろんな催し物が行なわれています。徐福の子孫という人が諸富町に来ています。諸富町では中国との交流をして昔の旧佐賀線を徐福ロードに変えまして日中友好のシンボルとして現在は囲炉裏路の催し物を行っています。

(表4)主要項目

- ①ハイテク集団の渡来と弥生文化の創生
- ②佐賀における徐福関連事業
 - 日中友好さがシンポジウム・研究会の発足
 - 徐福長寿館の建設など

次に鑑真についてですが、天皇から伝戒の師として招かれた唐の高僧で井上靖著書の「天平の甕 (いらか)」で知られています。天平勝宝 5 年 (753 年) 東シナ海を越え、有明海にやってきて嘉瀬津に上陸した佐賀県では平成 2 年に上陸の地

森林公園に記念碑と鑑真船のモニュメントを作り、毎年鑑真祭りを催しています。現在は鑑真船を模した遊覧船 12 席が嘉瀬川をにぎわせています。特に秋のバルーンフェスタの人気乗り物になっています。私は鑑真調査のため中国の揚州に行ったが揚州にあった地図には嘉瀬の漢字は鹿瀬とあった。鑑真が愛した瓊花 (けいか) の花が森林公園に植えられている。これも有明海を通じて中国との交流を表している。去る、3 月 3 日東脊振の修学院でお茶のシンポジウムがありこれに参加した。栄西禅師が中国浙江省で仏道修行、その節茶種を持ち帰り、背振山にまいたのが、日本茶栽培の始まりといわれている。中国との文化交流に有明海が使

(表5)主要項目

- ①鑑真記念碑の建立
(平成2年11月佐賀県森林公園)
- ②鑑真を通じての日中友好交流
- ③遣唐使船レースの開催

(図7)

有明海沿岸の平安後期-鎌倉時代の輸入陶磁器出土地点



輸入陶磁器の出土地点は有明海に臨む筑後川沿いに集中する

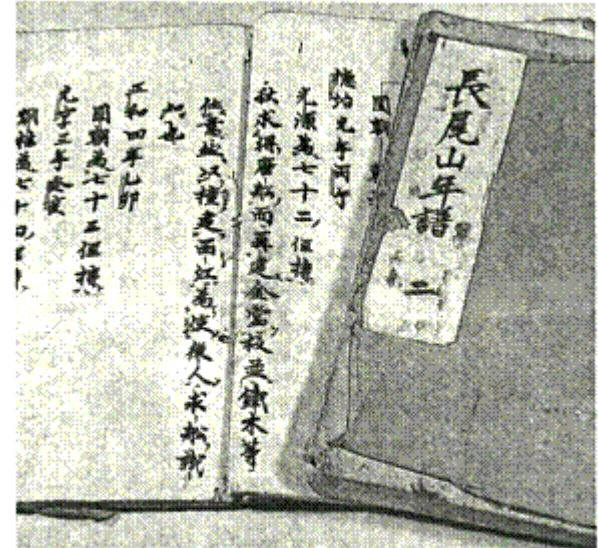
われたことが近年わかってきた。

(図 7) は平安後期から鎌倉時代の輸入時期などの出土状況だが、日宗貿易をしたことを示す中国の銅銭や焼き物が多く出土しているのがわかる。これまでは玄界灘ばかりが公益の場所と見られていたが有明海方面の研究も今後の課題であろう。

次にキリシタン史の曙を書いています。島原の乱が有名ですが、1562 年南蛮貿易をもくろんで口之津港を開港した。この開港はキリスト教を受け入れことと同じことで、有馬は大村純忠のちに大村市から長崎の地を幕府に献納して長崎が開港する、その後島原の乱が起こるわけです。それについては著書がたくさんありますので有名です。そこに島原の子守唄も関係があります。口之津から与論島の人たちが三池炭鉱で掘った石炭を海外に出した。その歴史を歌ったのが島原の子守唄です。島原の貧しい人々を女郎としてシンガポールなどに売られていくわけで、その斡旋をした人も分かっている。口之津港は日露戦争後、三井三池炭鉱が開発され石炭の輸出港として栄えていく。その後、太平洋戦争にもつながる。日本歴史を語る上で、有明海を除いては語れないと言うくらい、いろんな歴史がある。そういう意味で『日本の文化はここから始まった』というタイトルをつけました。有明海から始まった、吉野ヶ里はいうまでもないことです。日本の歴史公園では飛鳥と吉野ヶ里の 2 つしかありません。佐賀の山手には縄文文化があるし、山ろくには吉野ヶ里丘陵が弥生文化の象徴です。下がれば中国の文化が入ってくる。有明海というのはすばらしい文化の宝庫です。こういう海を持っている地域というのは他にありません。有明海をもっといろんな人に知ってもらわないといけない。有明海に住んでいる魚というのはよそにいる魚ではない。私も中国のムツゴロウ調査に行ってきました。佐賀県の鳥がカチガラス、県の木はくすのき、花もクスの花で佐賀県の旗にはクスの花が書いてあるが、魚はなんにするかというムツゴロウにしました。これは漁獲量が少ないのにどうしてムツゴロウにするのか玄海方面で反対もありました。佐賀県小城市芦刈町には有明海水産試験場を作って一面がムツゴロウ公園になっています。

上海に行くとクリークがたくさんあって、佐賀とおなじ情景を見るようでした。ムツゴロウを小さな鍬で掘っていました。向こうのガタは黄色っぽくて海岸には大きい石をまばらに置いて堤防にしていました。ムツゴロウが取れる量は多いときで 2~5 キログラムとれる。民間の市場では 500 グラム日本円で 320 円ぐらい、南の温州あたりに行くと 600 円ぐらいになるという。通訳の人の話ではこの周辺で 3~4 トンのムツゴロウがとれる。他の魚と比べると高値である。またムツゴロウは強壯剤として小さなものは生で食べるとも言いました。ムツゴロウの

(写真1)



佐賀市北川副町の福満寺に伝わる「長尾山年譜」。「唐船を求め得て金堂を再建す」などと、唐船入港を伝承する

捕り方はほとんどが鍬で掘るのと竹筒法で穴に入れて取るといいました。それからつり針で引っ掛けて捕る方法も見せてもらった。捕ったムツゴロウをご馳走してくれるということで蒲焼が出てくるのを楽しみにしていましたが、蒲焼にするには泥をはかせる時間がないので、唐辛子を入れて醤油と油で炒めた料理を出してくれました。ムツゴロウ調査をしていて思ったのは有明海にしかいない魚が 12 種類いますがそれは中国にもいるわけですから、昔は中国と内陸続きで今は有明海にしか残っていない遺留魚として残っているのです。佐賀では堀のことをクリークといいます、これは中国語です。江南地方のクリークには葦があって菱が生えて菱の実をタライに乗ってとっていました。佐賀の先祖も向こうから来たのではないかという情景も見ることができました。

今日は、「有明海の歴史と文化」ということで古いことから新しいことまで話しましたが、よく似たところがたくさんあります。佐賀市も徐福館をつくっていますし中国と交流をしようということで今年の春にむこうに桜の木を植えるということです。吉野ヶ里のことを詳しく申し上げないといけませんがいろいろな本が出ています。また有明海再生課では『有明海』という冊子を出しています。みなさんに知っていただくために有明海の情報を載せています。こういう貴重な海はよそにはない。有明海だけです。是非、有明海を九州の海・豊饒の海としてみなさまがたに知っていただきたいと思います。

有明海のノリの歴史とおいしさ

佐賀県庁有明海再生課 川村 嘉応

今からノリの歴史、どうして有明海のノリがおいしいのか、話をしていきたいと思います。

まず、有明について話したいと思います陰暦の16日前後の日で夜が明けるところを有明と言いますが、そういう時は東の空に太陽が上がり、西の空にはまさに月が入ろうとするときです。このことは事典に書いてあります。先ほど福岡博先生の講演でも「有明海」ということばが出てきていましたけども、明治17年発行の『佐賀県地理小誌』には「有明ノ沖」という名称が出てきます。これは佐賀県、福岡県沖は「前海」とか「前の海」と書いてありますけども大浦、大牟田沖のところを指す言葉として「有明ノ沖」が出てきています。「有明」ということばが初めて出てきた書物だと思います。

有明という名称が使われている地名を調べたところ、全国にも有明という地名がたくさんありまして私が調べた限りでは36ヶ所ありました。何か共通性があるのか考えてみましたが、全くなくて北海道に10ヶ所、小樽、札幌にも「有明」という地名があります。それから一番有名なのが有明コロシアムのある横浜。また津々浦々にあるかと思いましたが名古屋や長野県にも「有明」がでてきます。当然、有明海近辺が多いですけども、志布志湾は有明湾、有明海は大牟田、雲仙、佐賀県、いろんなところに36ヶ所あります。

ここからがノリの話です。皆さんが食べておられるノリというのは学問的には紅藻類、ウシケノリ、スサビノリという種類で、一番耳にして知っているのはアサクサノリだと思います。実際、言

今日お話しすること

1. 有明海(名称)について
2. ノリの歴史
3. 海苔のおいしさ



有明(有明海 Ariake Sound)

- ・ 陰暦16日以後月が空に残りながら、夜が明けること
- ・ 広く夜明けを言う。明け方
- ・ 有明行灯の略
- ・ 有明桜の略 大辞泉(1998)小学館

有明ノ沖 - 「佐賀県地理小誌」 1884年(M17)
河内壮助

有明と称する地名

全国に36地名



いますと、今食べられているノリには、数パーセントのアサクサノリしかありません。ほとんどがスサビノリです。今のノリ養殖はスサビノリの単品になっています。ただ日本には 30 種類ぐらい、世界には 133 種類のアマノリ類があります。

33 種の中にはマルバアマノリとかウップルイノリ、ウイというのは島根県にありまして岩ノリ系ことで今でも現地の方がとって岩ノリの瓶にして売っていらっしゃる。アルバアマノリも一緒です。ただ先ほども言いましたように今の養殖ノリとしてはアサクサノリというよりもスサビノリです。今、品種改良がものすごく進んでいまして、写真のように幅の薄いノリをとっている。長く伸ばすと 1m ぐらいになりますけど、実際の養殖の中では 30~40cm になったら摘んでいる。それを繰り返し摘んでノリ養殖をやっているという現状です。

次は、ノリの養殖の歴史を話しますが、ノリは天然ものですので原始時代から利用していたと思います。実際にノリという名称が出てきますのは大宝律令です。701 年に施行されていますけど、租庸調の「調・みつぎもの」として「紫菜」ということばで出てきます。これが書物に出てくる始まりです。中国では今でも「紫菜」という名称で使っていますので、間違いなく大宝律令の 1300 年前ぐらいの書物に初めて出てくるということです。延喜 5 年の書物に残っているのは、ノリがいろんなところで取れていたということで志摩（三重県）、隠岐、出雲、石見（島根県）、土佐（高知）で取れていたことがわかります。

今のように養殖という話になりますと歴史が浅くて、東京湾の浅草がありますけども「浅草」ということばからアサクサノリができています。「養殖」という言葉は江戸時代からということです。それまでは岩に生えているノリをとっていたと思いますけども江戸時代になって養殖が始まります。一説には、江戸の始めとか元禄時代からとかいろいろありますけども、江戸の初期から養殖、しかもヒビたて

ノリの呼称

紅藻類 - ウシケノリ目

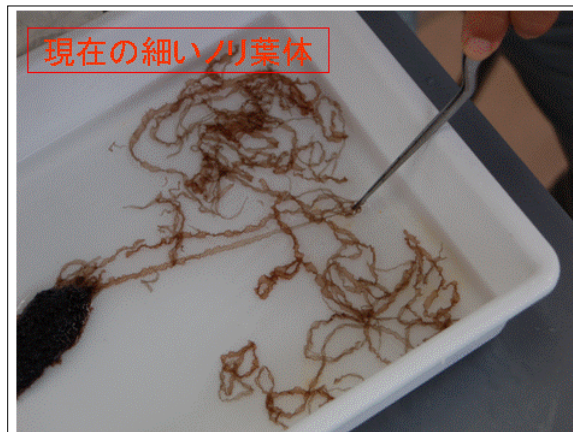
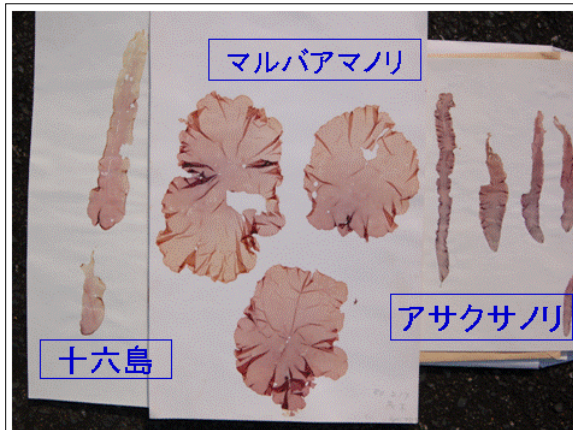
- スサビノリ (*Porphyra yezoensis*)

アマノリ - ノリの総称(ノリ、メ、モ)

アサクサノリ - 浅草海苔 - 江戸で採れた

世界に133種、日本に約30種

現在の養殖は殆どがスサビノリ



ノリ養殖の歴史

2月6日:海苔の日

ノリ - 大宝律令(701年) -

- 調 - 紫菜(ムラサキノリ)

延喜5年(927年)紫菜で献納した国 -

志摩、隠岐、出雲、石見、土佐

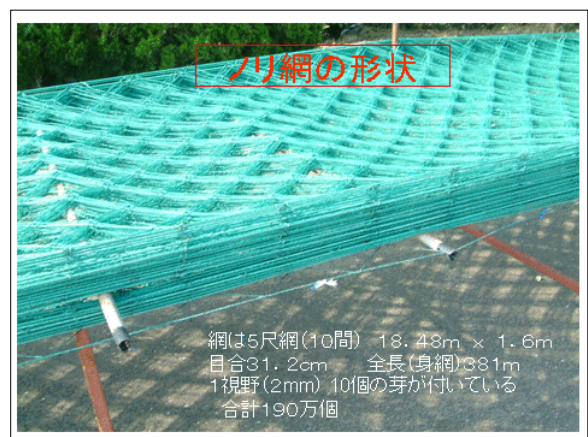
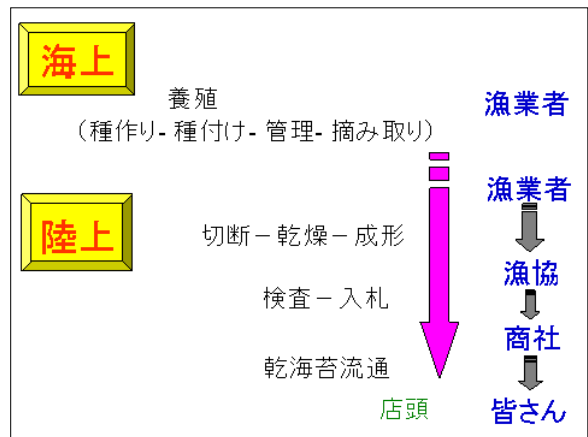
浅草海苔 - 1596年~1614年(慶長年間)

ヒビたての時代 - 元禄(1702)

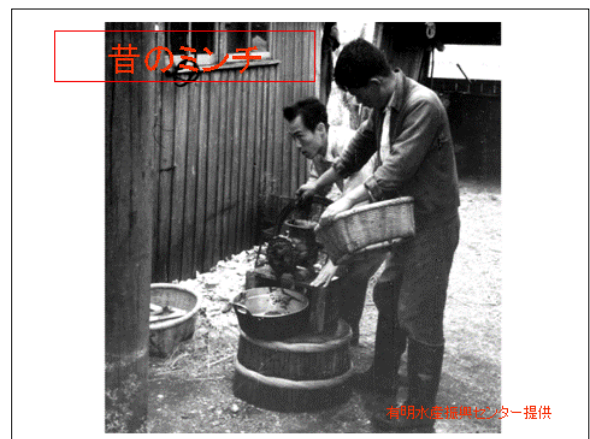
- 享保2年(1717年)の間

という時代があります。ヒビたてというのは笹を立てて、ヒビを立てて、それにノリがつかますのでそれを捕っていた。これが養殖の始まりです。これは手でむしっているわけですけども、「ヒビ」という語源は「日々、徳川様に献上する」。いわゆる、武を挿して困っている中に魚を飼って、日々、徳川様に魚を謙譲していたので「ヒビ」という言葉が出てきます。ヒビにノリがたくさんつくことがわかったことからみんな竹を立ててノリをとるようになったのがノリ養殖の始まりです。江戸時代は、ヒビによる養殖がありましてそのヒビ竹の養殖が昭和30年代ぐらいまで続いた。有明海奥部にはもともとノリはいません。福岡、佐賀のにごりのある湾奥にはノリはないわけですけども、先ほども言いましたように熊本県では岩や竹についているものを取って生計を立てていた。福岡県や佐賀県にはノリがありませんでしたので、福岡では明治33年に養殖試験をしています。佐賀県は明治36年ごろから大詫間、太良町で試験が始まっていますが、どのようにしたかといいますと湾奥部には種がつかまないので熊本県に行ってヒビに種をつけてもらって、持って帰ってから養殖試験をしました。それが有明海のノリ養殖の始まりです。その間も工夫されるわけですけどなかなか進展しません。他の県に種を求めないといけませんので。たとえば、玉名温泉は地元の人を接待するために温泉街が大きくなりまして、発展するわけです。ノリ養殖の仕方は簡単に言いますと、養殖、切断—乾燥—成形、検査—入札をしてみなさんの手元に届く流れになっています。ところが1年のうち7ヶ月が種づくり、種付けから摘採までの1ヶ月です。ですから10月から養殖が始まって11月の中旬には店頭で並ぶわけですから非常に短い間にノリが生長して陸の流れに移ります。非常に早い生長です。昭和30年代まではヒビ竹でしたけど、現代ではそれをノリ網といいます。5尺網といいますけども幅1.6m、縦18mの網が1枚網です。これに種をつけるということです。黒いところがノリですが、たった1ヶ月くらいでこれぐらいの大きさになるにます。昔は、つまんでノリをはがして家

年代	沿革	
明治以前	島原半島、天草沿岸、豊後川尻で弱瀬に付いたノリを採集	1傳改
明治2年(1869)	熊本県埴石村で弱瀬に付いたノリを採集	
19年(1883)	第1回水産博覧会に熊本、福岡県のノリ出品	
33年(1900)	熊本県水試が豊後川尻で養殖試験、指導普及	
34年(1901)	福岡県水試が三川村(現大牟田市)で養殖試験、指導普及	
38年(1903)	福岡県水試が手練村(現大牟田市)で養殖試験、指導普及	
38年(1903)	熊本県豊後川尻の大森、徳島で養殖事業化(重徳ヒビ)	
38年(1903)	佐賀県大詫間(西原氏)、多良 種ヒビ購入—試験	38年頃から試験開始か?
40年(1907)	熊本県水試が豊後川尻で養殖試験、指導	
大正元年(1912)	熊本県埴石、高瀬で普及	
2年(1913)	福岡県水試が埴水村(現大牟田市)で養殖試験、指導普及	
5年(1916)	熊本県白川、埴井川で普及	この頃から有明海は全国有数のノリ産地
7年(1918)	熊本県豊後川尻で普及(坂寄氏)	
9年(1920)	福岡県大牟田地先で養殖事業化(重徳ヒビ)	
12年(1923)	熊本県荒尾地先で普及	
昭和4年(1929)	岸ヒビ創案(富士川、金子氏)	昭和6年 7傳改
11年(1936)	熊本県豊後川尻で岸ヒビ導入、成功	
12年(1937)	福岡県大牟田地先の養殖業は水質汚濁のため大の被害を受け廃業	
15年(1940)	熊本県龍郷地先で岸ヒビ普及	昭和18年 12.8傳改



内労働的にやっていたが、これはミンチにしていた。現在は機械化されていてそのまま切断されたものが出てくるという非常に簡単なものになっています。それを干す。昔は天日干しをして乾燥していました。現在は機械で、写真は8枚ですが今は16枚のせて乾燥させる。2時間ぐらいで1枚目ができます。そういう能力のある機械になっています。ノリは春夏秋冬と生活しますけども、冬にならないと目に見えてこない。夏の間どこにいるのかわからなかった。ところが、イギリスのドリユウさんが昭和24年に夏の生活状態を発見しました。そのことによりノリの生活史が明らかになります。ドリユウさんが発見したものはカキ殻の殻胞子です。これを日本の研究者たちは探すことができなくて夏の生活の様子を語っていましたが、これをドリユウさんが発見したことによりノリ養殖が発展していきます。それがわかったので人工管理ができるようになりました。すべてが一年間にわたって人間が管理できる。昭和32年ぐらいに人工種付けが完成します。ちょうどその頃に昭和28年に筑後川の水害がありまして、その当時は貝の生産が有明海では多かった。この大水害とか農薬被害がありまして、貝が取れなくなりました。ノリ種付けが成功したことで、どこでもノリの養殖ができるようになりましたので、いっせいにノリ養殖に転換されました。それが昭和30年代で、それから生産枚数が上がってきます。その後、網が化学繊維化されました。乾燥も機械でできるようになりまして昭和40年には冷凍網が発見されました。冷凍網というのはノリをマイナス20ぐらいの冷凍庫に入れれば死にませんので、この性状を利用した技術です。これも大発見です。これは韓国の寒いところでもノリが生きているのを見た人が冷凍庫に入れて保存することを思いつかれました。それから1期作から2期作の養殖になりました。2回です。1回病気になってもそこで張り替えて養殖をするということができるようになります。すると、生産は上がっていきます。佐賀県もその頃に冷凍網術を導入して発展していきます。さらに品種改良、全自動機械が導入されること



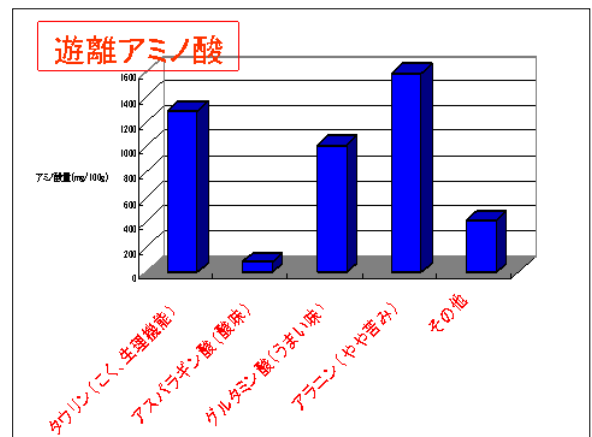
によって生産が上がっていくことになります。今の有明海の支柱式という方法ですが網は一日二回乾燥されます。満潮になれば水の中にある。これを繰り返すという方法です。浮き流しという方法もありますが熊本県や瀬戸内海でこの方法がとられています。そして人の目で見て等級を付けて入札をする。これは味の要因は入ってはいなくて「見る」ことで色表示、つやを見るわけですけども、「有明海一番」は味の評価を入れたもので、味が良いものに名前がついているということです。皆様にお配りしているノリは等級として非常にいいものです。味付けノリと普通の焼きノリが入っています。味付けノリは人が人工的な味をつけています。焼きノリは天然素材そのままのものです。残念なことにノリ産業というのは1千億円産業、100億枚とれて1千億円産業です。ということは1枚平均10円で、昔は1枚20~25円でしたので少なくともお金を儲けていたんですけども今は厳しくなっています。昔は贈答用として30~40%を占めていたわけですけども、平成にはいる頃から贈答用が売れなくなってしまった。お中元、お歳暮に使ってもらえなくなっている。それで何が業務用かといいますと一番はおにぎりです。おにぎりで海苔産業は維持されています。おにぎりがなくなるとノリ産業は壊滅します。おにぎりはコンビニエンスストアで買われると思いますがコンビニエンスストアは4万軒あります。年間40億個売っています。これがノリ産業を支えている。中国の人口が15億人ですから15億人が100個たべたら1500億個。産業としては成熟してしまっていて、おにぎりだけが調子がいい。あと64億枚ぐらいはラーメンに使われたり、巻き寿司に使われたりといろいろなところで使われています。

最後にノリの味の話ですが、味覚は人によって違います。アミノ酸量、有機酸、遊離糖、核酸、有機アミノ酸というものが影響していると思います。特にノリはアスパラギン酸、タウリン、アラニン、グルタミン酸がたくさん入っています。100gあたり1000mgぐらい入っています。タウリンというのはオロナミンCに3000mgぐらい入っています。100g食



べるのは難しいです。ノリは1枚3gですので30枚食べないといけません。しかしタウリンだったら非常に多い。グルタミン酸、アラニンが含まれていますので味のよい製品ということです。是非ノリを食べてもらいたいです。

では、どうして有明海産ノリはおいしいのかというと、筑後川の水が入ってきます。有明海の半分が筑後川の水だといわれていますけど、それにはたくさん栄養が含まれています。川は淡水ですから豊富な栄養と適度な塩分があります。それが有明海のノリをおいしくさせています。いわゆる6mの干満差、それによる巻き上がり、川から流れた栄養は泥に溜まります。風が吹くと泥が巻き上がり栄養塩が海中に戻るわけです。そして流れができます。流れによって酸素が供給されますので光合成をたくさんします。支柱式養殖なので一日2回は乾燥します。乾燥することによって、収縮、海水中で膨張することを繰り返すわけです。縮んだり膨らんだりすることで細胞を守るためにアミノ酸などの低分子物質や糖類がたくさん必要になります。そうすると乾燥することによって味がマイルドになってたくさん低分子が含まれるということです。アミノ酸量は瀬戸内海の浮き流しでも同じです。何が違うかといいますと、堅さです。食べてもらうと分かりますけどやわらかいです。口に入れた時点で口の中で溶けますが、瀬戸内海のノリは厚いので噛んでもなかなか味が出てこない。その違いが有明海のノリがおいしいといわれるゆえんです。それはどうしてかという推論ですけども、柔らかさは浸透圧と関係します。常に湾奥部は低比重で塩分濃度が低いので、細胞の中は当然、同じ浸透圧レベルにするのに細胞壁を厚くする必要がないわけです。ところが、塩分濃度が高い瀬戸内海というところは細胞壁を厚くしないと膨らみバーストするわけです。細胞壁を柔らかく保っていける有明海のノリが柔らかいということが言えそうですね。柔らかさとアミノ酸量でおいしい。人間はおいしいノリを数十年もかけて選抜してきています。そういう努力があります。それから集団でノリを品質化しておいしさを保つことで



- ### ノリの呈味成分
1. 遊離アミノ酸—
アスパラギン酸、グルタミン酸、アラニン、タウリン
 2. 遊離糖
 3. 糖アルコール
 4. 核酸関連物質
 5. 有機酸

ノリの栄養

成分	主成分 (g)										ミネラル (mg)															
	タンパク質	脂肪	炭水化物	灰分	カルシウム	リン	鉄	ナトリウム	カリウム	マンガン	亜鉛	銅	ヨウ素	セレン	マグネシウム	ナトリウム	カルシウム	リン	鉄	マンガン	亜鉛	銅	ヨウ素	セレン	マグネシウム	
海苔	40	2.1	46.4	7.8	440	850	13	825	3100	4	10	1.5	6.1	0.1	270											
マコブ	8.1	2	88	21.7	855	350	45	3500	14500	0.4	1.2	0.2	400	0												

成分	ビタミン (mg)							食物繊維 (mg)	
	βカロテン	A抗力 (IU)	B1	B2	ナイアシン	B6	B12 (μg)		
海苔	25	12000	1.3	3.8	11	1	30	113	29
マコブ	1	560	0.5	0.4	1.4		0	25	27.1

海苔ペプチド
 ・ ポルフィラン
 ・ (ポリフェノール、ポリフィリン)
 ・ 橋本病は1摂取不要

ビタミンの国際単位はシチロール 0.33 μg/mlを 1IUとする。

西Rら「海藻の本」から

おいしいノリができあがっているわけです。

ノリの栄養ですが少なくともたくさんの栄養が含まれています。特に目立つのが食物繊維です。私は胃腸の調子が悪くなるとノリを食べます。食物繊維ですのでお通じが良くなります。ヨードは非常に多いです。バセドウ病なんかにいいということです。最後になりますけども「おいしい海苔」の評価基準が変わってきていまして非常に美味しいノリが今から出てくると思います。ぜひ買っていただきたいということをお願いします。

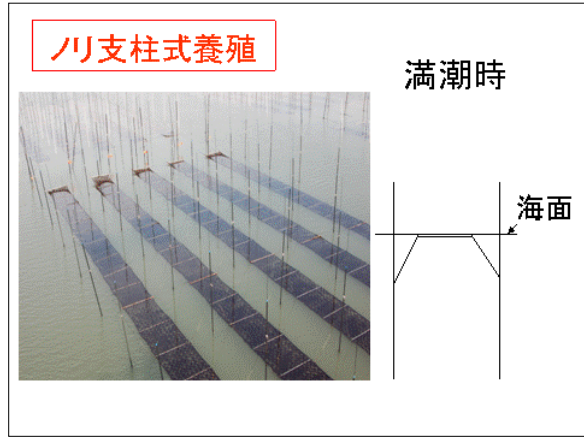
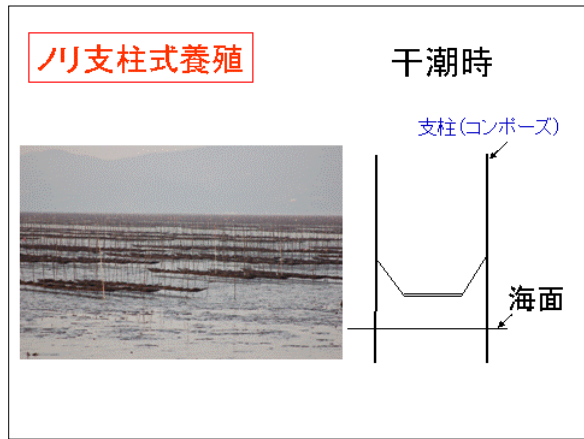
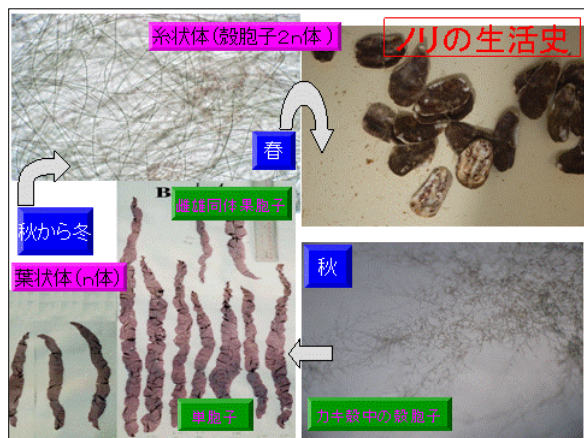
いま、有明海というのは非常に問題が多くなっています。私は筑後の久留米で生まれましたけど小学校の頃、有明海を覚えているのは、潮干狩りに行ってバケツいっぱいアサリをとってすごいなと思いました。残念ながら今の有明海の海底は貝や魚がないという問題が顕在化しております。そういうことに注目していただいて、どうしてそういうふうになったかを考えていただければと思います。われわれ再生課という名前がついていますが、有明海再生機構と原因究明をしてどうにかして有明海対策をしていこうと思っていますので、是非、皆様の協力をいただければと思います。

質問者：私も 365 日、海苔をいただいています。私も有明海の花苔がおいしいことは聞くけど、何に効くか聞かない。たとえば「海苔を食べれば若くなる」とか公表をしたほうがいいのではないですか。どんなことに効くのですか。

川村：先ほども言いましたように海苔は 3g でするので、たくさん食べるというよりも継続して食べることが大事ではないかなと思います。海苔の栄養というのは結構多い。ミネラル、食物繊維も多くてビタミンも含まれていますので毎日食べていただくことが効果あると思います。365 日食べれば 1kg になります。少しずつ続けて食べていくことがいいのではないのでしょうか。

質問者：海苔を養殖するときに海苔がよく育つよう

23年(1948)	福岡県六甲田地区再興	佐賀県水試が美殖試験、指導		
24年(1949)	糸状体のエノコゼリスを発見(リュウ文史)			
27年(1952)	熊本県水試で人工種付着手。福岡県金池先で美殖普及	佐賀県唐屋川(旧)池先美殖普及		
28年(1953)	福岡、佐賀県、大分県、豊後による良美殖葉、沿岸漁業の不況によりノリ美殖業へ転換			
29年(1954)	人工野外採苗法(倉持氏等)	室内採苗法(木田氏)		
31年(1956)	熊本・佐賀・福岡県、人工採苗成功(宇土前三朗氏)			
32年(1957)	人工種苗技術確立	網ヒビ普及		
34年(1959)	人工種苗技術普及		昭和35年	45倍収
38年(1963)	北織網ヒビ導入			
39年(1964)	ノリ機採種の導入			
40年(1965)	冷凍網技術導入			
42年(1967)	冷凍網技術確立	しろくされ煮で大減産		
43年(1968)	熊本県地先で採種し美殖導入	冷凍網技術普及	全自動乾燥機導入	55倍収
44年(1969)	佐賀県竹崎、長崎県地先で採種し美殖導入			
48年(1973)	フリー糸状体実用化	優良品種の導入定着		
53年(1978)	FRP製支柱の導入			81倍収
56年(1981)	生ノリから乾ノリまでの全工程機械化			
59年(1984)	酸性処理導入(福岡県)	佐賀県は平成5年導入	昭和63年	101倍収



に何か添加したりするのですか。

川村：海の中では PH の低い液につけますけど、陸上に上がってきたら添加はできないと決まっています。商社は「海苔は天然物だ」ということで漁業者と製造の途中で添加物・不純物を入れないと契約しています。

質問者：最近、ポリタンクがたくさん漂着しています。そのポリタンクの中には韓国のノリ業者の間で、ノリの殺菌のために中の液体を使う、と新聞に載っていましたがどうい品物を使ってどうい影響があるかを知りたい。

川村：全国の話になりますけども、日本は有機酸という天然素材の有機物が入った酸で Ph を下げた液体にのり網をつけて病気を防ぐことをしています。硫酸、塩酸は強烈なものですので日本では使っていません。有機酸ですので有機物で天然で分解される素材です。

質問者：それでは韓国のノリはあまり食べないほうがいいということですか。

川村：酸はノリには残留しませんので、食べるのに何の問題もありません。

