

千葉に育まれたすてきな贈り物！

ちば名物物語

17

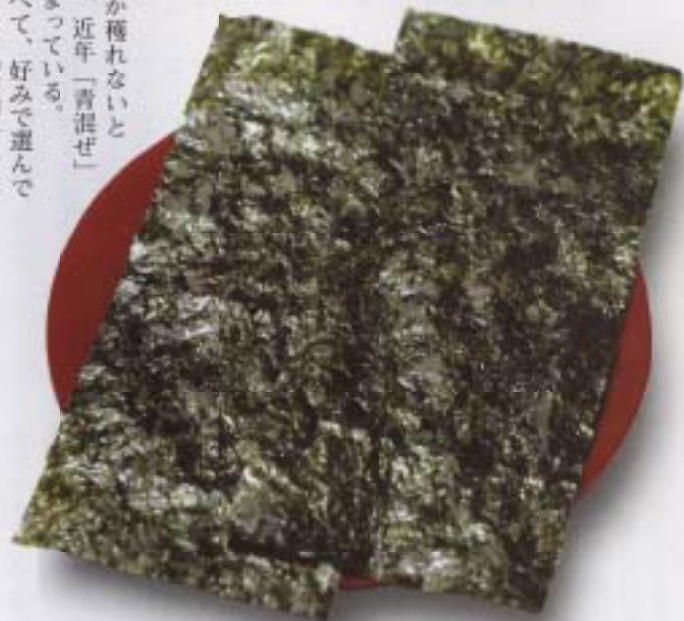
黒い海苔の中に一定量以上のアオノリが混じった「青混ぜ」。「ほろにがい千葉ん」は真つ黒な海苔に高級というイメージを覆す

天然の「アオノリ」が醸し出す、昔ながらの味わい

「ほろにがい千葉ん」。「鮎澤」で販売する「青混ぜ」海苔につけられたオリジナルブランド名だ。「青混ぜ」とは黒い海苔の中に天然の「アオノリ」が混じったものこと。「アオノリ」は焼くと独特の香ばしさとほろ苦さが生じ、これがこのユニークな名前の由来となっている。秋から冬にかけて養殖海苔を育苗する間、水温が高い時期には網にアオノリが付きやすい。昔は、見栄えのよい真っ黒な海苔が重宝されたことや、丈夫なノリを生育させるために、アオノリは人為的に取り除かれてきた。しかし、天然による昔ながらの味わいが見直されてきたこ

とと、11・12月にしか穫れないという希少さなどから、近年「青混ぜ」海苔の市場価値が高まっている。「海苔は実際に食べて、好んで選んでほしい」。そう話すのは「鮎澤」の店主・鮎澤亨さん。「青混ぜ」海苔の味に惚れ込んだ一人だ。まだ馴染みの薄い「青混ぜ」海苔の良さを、ていねいに来店客に説明し続け、今ではこれでないダメという客も増えたそう。

「鮎澤」はまた店内もユニークだ。壁には「見た目より旬の味にこだわります」などと書かれた「こだわり3ヶ条」が掛けられ、店内にズラリと並ぶ千葉県産にこだわった海苔にはそれぞれ「船橋産12月」といった具合に、産地と穫れた月がわかりやすく表示してある。実際と同じ千葉県産でも産地や月によって味が違うのには驚かされた。用途によって使い分けるのがいいというので、ここに来て聞いてみると良いだろう。



ちば ほろにがい千葉ん

所々白く見えるのがアオノリ。アオノリが混じる割合が5%より上のものが「混ぜ」と呼ばれる。産地は良質なノリで知られる木更津・金田産が中心。そのまま食べてもいいが、手巻きやおしんこに巻いてもいい。宅配も承る
1帖(10枚) 250~500円(税別) ※各種あり



有限会社 鮎澤
〒263-0051 千葉市稲毛区團生町564-1 ■営業/朝9時~夜7時 ■休み/月曜(祝日の時は営業)
■TEL.043-251-5778 ■0120-51-5778
鮎澤ホームページ <http://www.hanae.ne.jp/syusawa/>



「い千葉ん漬」1袋600円(税別)
昨年から県内の農家と有機栽培契約を結んで販売を始めた、正真正銘「千葉県産」の瓜の鉄砲漬。歯ごたえの良さが絶品。昨年は早々と売り切れてしまったという人気商品だ

「アオノリがノリに付着するのは12月までが限度。まさにこれから始まる新海苔の時期と重なる。今年はずいぶん「青混ぜ」の新海苔といきたいものだ。やっぱり海苔は地元、千葉産に限る