

2024年度シーズン 海苔師の焼海苔 「新海苔プレミアム」誕生秘話

高水温により、遅れに遅れた今シーズンの海苔養殖。例年の1週間遅れで種付けがスタート。

その後の育苗期は、近年になく海況がよく栄養豊富な状態が続きました。できるだけ芽痛みを少なくするために、干出を2日に1回とする初めての試みをしました。豊富な栄養と相まって、育苗は大成。この時点で10日以上例年より遅れてはいましたが、期待が持てそうなシーズンです。

ここから先、気を付けないといけないのは食害。海苔の伸び足が食圧を上回るまでは油断できません。密集している方が食べられにくいいため、いきなり単張りをせず、まず5枚重ねて網を張り、ある程度伸ばしてから単張りすることに。ひと手間増えたので単張り修了は例年の2週間遅れ。やはり食害は酷く、スクリューがない船で網の上を走り回って魚を追ひ払う作戦を決行。しかしこれだけでは完全には防ぎきれず、追加対策で「ギョニゲール」も設置。対策を2重にしたことでようやく食害を防ぐことができました、無事一番海苔の収穫をすることができました。

今年のプレミアムは、食害が少なく細くて柔らかい葉をほぼ完全な形で収穫できた「横島」漁場のもの。久々の一番海苔らしい一番海苔。旨味と甘みが凝縮された、自信の一品を、どうぞご堪能ください。