



加工場に運ばれた海苔は、異物を除去してから真水で洗浄後、成型し、乾燥させます。



小船に海苔がいっぱいになったら、漁船の船底のいけすに海水ごとうつしていきます。この作業を何回も繰り返します。



支柱の間に渡された網を小船ですくいあげ、そこについている海苔を機械で摘み取っていきます。作業は網が海中に没する夜間の満潮時に行います。秋から冬の冷たい海での作業です。



完成した海苔は等級格付検査を受け、セブン・イレブンの基準に合った海苔が「手巻おにぎり」に使われます。



機械を通し異物が発見された海苔は、完全に異物が除去されるまで、繰り返し品質チェックを行います。



海苔漁師歴50年の西久保さん。品質チェックを行うのは、奥さんと家業を継いだ息子さん夫妻。さらにお孫さんもこの仕事を継いでおり、西久保さんは「家族で海苔づくりができるのは幸せだ」と話してくれました。



セブン・イレブン

有明海が育てた極上の海苔

# 九州有明海産焼海苔使用 手巻おにぎり



## 佐賀県佐賀市

佐賀県佐賀市と福岡県大川市をつなぐ、筑後川昇開橋は、昭和10年に完成した昇開式可動橋。現在は国指定重要文化財、機械遺産に認定されています。



セブン・イレブンの手巻おにぎりに使われている九州有明海産焼海苔は、日本一の生産量を誇る佐賀県有明海でつくられています。おにぎりの味を引き立てる、おいしい海苔はどのようにつくられているのでしょうか。海苔づくりのこだわりを知るため、有明海を訪ねました。

### 有明海の干満の差が おいしい海苔を生む

夜8時。真っ暗な有明海を船が進むと、夜空にはたくさんの星が瞬いていきます。目を転じると、海の上にもたくさんの光が。まるで星が降りてきたようなこの光は、漁師たちが海苔を摘み取る漁船の明かりです。

11月下旬から3月まで続く摘み取り作業は、その日夜間の満潮時刻に合わせて行われます。

海面には、生産者が毎年建てこむ無数の支柱が突き出ています。この支柱の間に張られた網に、海苔が育っているのです。漁船から小船をおろすと、

ります。

佐賀県有明海漁業協同組合代表理事組合長の西久保敏さんが家族で営む加工場を訪ねると、先ほど海で摘んできた海苔がもうタンクの中でかくはんされています。加工場の中は機械化され、海水に混じった海苔が徐々に成型。さつきまで海で生きていたものが、数時間後にはもう見慣れた1枚になっているスピードに驚きました。

西久保さんに有明海のおいしい海の秘密をうかがうと、この海が存在するのが大きいと話します。

「有明海は満潮と干潮の差が最大6メートルもある、世界でも稀有な海。この干満の差を利用しているのが、有明海のおいしい海苔づくりです」

毎日2回ある干潮時には、海苔の網



夜明けの有明海。整然と海苔の支柱が並ぶさまは、まさに海の畑です。



海苔のおいしさが際立つセブン・イレブンの手巻おにぎりは全国で発売中。

こだわりの産地を訪ねて

「海のマジックの巻」のムービーはこちら



漁師2人が小船に座って船を進め、海中に沈んでいる海苔が伸びた網を機械で巻き取りながら摘み取っていきます。一つの区画が終わったら、隣の網へ。小船がいっぱいになったら、漁船に戻って船底のいけすに流し込み、養殖場に戻ります。冬の有明海の身を引き裂かれるような凍える寒さの中、摘み取りは繰り返し続けられていました。

ここはまるで海の畑。野菜や果物は収穫後、集荷場に運ばれますが、海苔の場合は加工作業が待っています。摘み取ったら、できるだけ早く加工することが、セブン・イレブンのおいしい海苔づくりには欠かせません。海苔加工場の作業は、摘み取り後すぐに始ま

が完全に海面から出て干上がります。海苔が昼間の干潮時に光合成を行い、アミノ酸が凝縮されることが、旨味のもと。このため、漁師たちは毎日干潮時に船を出し、海から出た海苔をさわって生育具合を確認しているそうです。「おいしい海苔づくりでは、わずかな塩味にこだわり、海苔の甘味を最大限に活かすよう工夫しています」西久保さんは、自然の恵みを利用するほかに機械ではなし得ない、人の手だからこそ実現できるこだわりを加えていることも教えてくださいました。海苔は有明海という豊かな海の畑で、一枚一枚丹精こめて育てられました。それがセブン・イレブンのおにぎりのおいしさを際立たせていることは、間違いありません。