

海とにんげん & SOS

2024. 9.30

Vol.46

伊勢で作られる板布海苔

写真は、7月下旬の梅雨明けの好天の時期を見計らい、今年も行われた三重県伊勢市東大淀町にある大脇萬蔵商店の伊勢工場での板布海苔（いたふのり）作りの様子です。

朝6時頃から始まる野外での作業を工程順に紹介します。

1 原藻（乾燥したフノリ）を真水の入った水槽に入れて洗い、潮抜きをする。

2 色を抜くために薬品を溶かした水槽に浸して、再び洗って薬品を落とす。（薬品の量や浸す時間は天候や原藻の状況によって調整する。）

3 漂白したフノリを籠に入れて干場に運び、ムシロの上で天日干しをする。このとき板状に固めるために、ムシロの上に型枠を置き、枠の中に入れたフノリを2人1組で広げていく。

4 乾燥が進む前にピンセットなどでゴミ取りを行う。

5 天日干しの状況を点検し、黒ずみや糊分の漏出が起らないように適時に広げたフノリに水をまく。

6 ムシロの下は湿気が逃げづらいため、午後に1度、乾いた地面に移動させて乾燥を続ける。



原藻



潮抜き



ムシロの上で天日干し



広げたフノリに水をまく



板状に固まったフノリ



板状のフノリ(板布海苔)にして本店に送る

7 野外で十分に乾燥したら、ムシロを小屋の中に運び入れ、板状に固まったフノリを取り外して束にする。（乾燥までに1日〜1日半ほど天日干しをする。）

8 乾燥後に見つかるゴミは、竹で作ったへうでガシガシとこすり取る。

9 1枚140センチ×70センチの大きさの板状のフノリにそろえて、福井の本店に送る。

10 本店の工場で小分けに包装、また粉末にするなど製品化して、全国の顧客に販売する。

大脇萬蔵商店（本店・福井市）は、長崎県の五島列島や対馬近海の天然フノリを原料に伊勢工場では板布海苔を製造、工場の敷地面積は約1千坪、ムシロを並べる広い干場と井戸から水を引く水槽、屋内作業をする小屋があります。

三重県伊勢市の伊勢湾に面した北浜地区は、砂質の広い地形と、温度、湿度、風、水質などの条件が海藻の天日干しに適しており、現在でもヒジキなどの海藻加工業が盛んなところ。昭和の中頃まで板布海苔の製造は、いくつかの地元の業者も行っていたのですが、現在、本格的に稼働しているのは大脇萬蔵商店伊勢工場だけになってしまいました。

鳥羽市立



海の博物館

公益財団法人 東海水産科学協会

発行日 / 46号 令和6年9月30日

発行所 / 〒517-0025

三重県鳥羽市浦村町大吉 1731-68

鳥羽市立 海の博物館・SOS運動本部

TEL 0599 (32) 6006

編集人 / 平賀 大蔵

印刷所 / 株式会社アイブレーン

購読料 / 年間 1500 円 季刊発行送料含

郵便振替口座 / 00830 6 92330

ホームページ / <http://www.umihaku.com>