

マルコ水産 広島県福山市内海町

初摘み一番海苔 ×

が がっちゃん

瀬戸内海産の海苔は全国生産量の約35%を占める一大生産地。がっちゃんで使用している海苔は、マルコ水産の初摘み一番海苔。そこには海苔師のこだわりが隠されています。



がっちゃんのこだわり

自然がはぐくんだ素材の味を生かし優しい味に仕上げました



マルコ水産のこだわり

生産者だからこそできることがある。生産者にしかできないことを！

すべて自社で育てた海苔を使用し、胞子の段階から商品になるまで、全ての工程に関わっております。自分の五感で感じ、自信のあるものだけを商品にしております。生産者だからこそできる特権です。

良い海苔は素材自体にしっかりとした味があります。弊社では、海苔自体の持つ自然な味をお客様に感じていただける様に自然な味付、自然な調味料にこだわり、体にも優しい商品となっております。

素材に 対する こだわり

初摘み一番海苔の中でもっとも味の良いものを自分の目で厳選

全体の7~8%程度しか獲れない、味も口どけも最もよく、パリッとした食感が特徴の「初摘み一番海苔」。その中でも一番良い素材を私たち自身の目で厳選しております。その年にとれた一番良い海苔をお客様の元へお届けします。



瀬戸内・内海町田島の 海苔師が胞子(たね)から 大切に育てました

栄養豊富な瀬戸内の海で、海苔漁師が胞子付けの段階から大切に大切に育て上げました。真冬の海の上で行われる繊細な作業。厳しい作業を経験しているからこそ、愛情もいっぱいです。

①種付け

種の入ったカキガラ糸状体というものを吊り下げて、網を巻いた水車をまわし、水流を発生させ、水温を下げ、光が当たることにより、胞子(種)を放出させ、網に付着させます。胞子(種)の芽付きは顕微鏡で確認します。種がついたことを確認し、種網を冷凍庫で保管します。

②育苗

水温が23度になつたら、網を養殖域に配置し、毎日手入れを行います。網に付着したケイソウや微細な浮遊物をポンプで洗浄し、適度な干出をします。海苔は干潟で海の中に浸かたり干上がったりを繰り返しながら成長します。要するに、その状態を海の上で人工的に作る作業です。お米でいうと苗の状態で、一旦海から回収し、海水温度が適温になるまで再び種網を冷凍庫で保管します。



③本張り

海水温度が18度になったところで、海苔漁師が網を養殖域に配置します。お米でいうと田植えの段階です。

④刈取り、製造

刈船(通称もぐり船と呼ばれる船で網の下をくぐり、育った海苔を刈り取ります。採取した海苔を、専用のポンプで陸上の保管水槽へと送ります。海苔で洗浄し、同時に専用の機械で異物除去を行います。ミンチした海苔を、真水に浸し、攪拌することにより、熟成させます。調合機という機械により、水と海苔を均一の厚みになるように調合し、抄機により既定の大きさのおなじみの海苔の形に整え、スポンジ脱水し、乾燥機へ入れます。約2時間から3時間乾燥機から出てきた海苔を異物や形状の検査を行い、製品として出荷されます。



製造過程で 一番難しいことは？

「換気」です。海苔の製造過程では、収穫してきた生のを洗浄し異物除去を経て、ミンチをして水と調合することで厚さの調整をし定型サイズにすいて乾燥機に入れます。すべてが機械化されていて、ただ流れているだけのように見えますが、乾燥機に入った後、板海苔になつて出てくるまでの約二時間半、この間の乾燥室の温度・湿度が、海苔を光らせるか曇らせるかの重要なカギを握っています。この設定は海苔自体の質はもちろんのこと、その日の気温や湿度の影響も受けるため、マニュアル化することが難しく、長年の経験がモノを言うのです。

田島の魅力 観光スポット

平成元年に内海大橋が架かって陸続きとなり、福山駅まで車なら四十分程で行けるようになりました。海と緑に囲まれた自然あふれる島で、これから春になりますと憩いの森公園で二面に咲く桜を楽しむことができます。また、公園から見下ろす海や島々、内海大橋などの景色は見応えがあります。4月中旬から5月いっぱいまで、定置網観光シーズンを迎えます。弊社でも受け入れ可能です。漁船に乗って漁を体験し、獲れたて新鮮な魚料理のフルコースをお楽しみいただいております。

がっちゃんのお客様へ

私たちは生産者として、素材や品質を大切にし、自分の目で見て納得のいくものを皆様にお届けしていきたいと思っています。おいしい海苔を食べて、笑顔になつていただきたい。これが従業員一同の想いです。

お近くへお越しの際は、ぜひ田島へ遊びにいらしてください。