

Q 30ーノリの「種付け」って何ですか？

Aー 海の沿岸部で秋の終わりから春先にかけて行われるノリ養殖のシーズンが始まりました。このノリ養殖は、春から夏の間陸上の施設（温室など）で培養されていたノリ（現在の日本では主にスサビノリ（*Neopyropia yezoensis*）の糸状体（“コンコセリス”と呼ばれる）から放出される殻胞子（かくほうし）をノリ養殖用の網（“ノリアミ”）に着生させることを“種付け”（たねつけ）と言います。ノリ網に着生した殻胞子が発芽して成長すると食用のノリになります。殻胞子の発芽体が若い時期には単胞子（たんほうし）と呼ばれる胞子を放出しますが、この胞子もノリ網に着生して発芽（“二次芽”と呼ぶ）・成長すると同じように食用のノリになります。ノリの生活環境は主として水温と日長（光周期）によってコントロールされています。肉眼で見られる大きさのノリ（“葉状体”と呼ばれる）からは冬の終わり～春先に顕微鏡的な大きさの果胞子（かほうし）が放出されますが、この果胞子を陸上の施設内でカキ殻にもぐりこませて培養すると、カキ殻の中に顕微鏡的な大きさの糸状で枝分かれしたコンコセリスが繁殖します。夏の終わり～初秋になると、このコンコセリスの枝の先に殻胞子嚢（かくほうしのう）ができます。殻胞子嚢の中には殻胞子がつくられ、成熟すると上記のように殻胞子が放出されます。この殻胞子のことをタネと呼び、この胞子を、海に張ったノリ網あるいは陸上のタンクに設置した水車式の枠に巻きつけたノリ網に着生させる作業が“種付け”または“採苗”（さいびょう）と呼ばれるものです。前者は“野外採苗”、後者は“陸上採苗”と呼ばれ、現在は陸上採苗が主流となっています。殻胞子の放出は 1 日の中では夜明け頃がピークになるので、種付け（採苗）作業は早朝に行われます。種付けが終わったノリ網は陸上のタンクでしばらく養生をしたのち、海面のノリ養殖漁場に張って肉眼的な小さな芽（幼葉状体）に成長した段階で、脱水してからポリ袋に入れて冷凍庫（-20～24℃）に保管します。種付け後、タンクで養生したノリ網を脱水し、ポリ袋に入れて冷凍庫に保管する場合があります。また、タンクで養生したのち海に出して、そのままノリを成長させる場合もあります。いったん冷蔵したノリ網は、冷凍庫から適宜出してノリ養殖漁場に展開し、ノリが 20～30cm の長さに成長すると摘採（てきさい、摘み取り）が行われます。種付けの作業は、かつては 9 月の彼岸頃に行われていましたが、近年では温暖化の影響もあって 1～2 週間遅れの 10 月初旬頃までに行われるようになってきました。彼岸頃から陸上採苗を行っても、種付け後直ぐに海に出すことは少なく、いったん冷凍庫に保管することが多くなっているようです。年内（11～12 月）に海で育てるのを“秋芽生産”と呼び、年明け後に冷蔵網を海に入れて育てるのを“冷蔵網生産”あるいは“冷凍（網）生産”と呼んで区別しています。摘採（摘み取り）後のノリは、洗浄、細断（ミンチ）、抄製（抄き）、乾燥、計数など一連の作業を経て、乾海苔（ほしのり）に仕上げられます。一連の作業は、すべて機械化されており、最終段階では抄製工程を含む“全自動乾燥機”によって乾海苔がつくられます。