

海苔を通して、大川や 海・川にも貢献していきたい

株式会社アリアケスイサン

取締役 古賀 哲也 さん

住所…大川市大字小保961-1
TEL…094418712763
HP…ariakesuisan.com

今月の夢追い人は、(株)アリアケスイサンの古賀さんにお話を伺いました。

アリアケスイサンは有明海で海苔の製造、販売を主に従っており、古賀さんが3代目になられるとのこと。

「海苔養殖業といえば、生産して製造するまでが主な生産者の仕事ですが、当社では更に販売まで行っています。全国でも販売まで行っている海苔生産者は数少なく、福岡県内でも、うちは販売規模が大きい方かなと思います」

また有明海での海苔養殖に関するお話も伺いました。「実は有明海での海苔養殖の歴史はすごく浅くて、戦後くらいから爆発的に流行りだしたと聞いています。祖父は元々牡蠣養殖を行ってしま

たが、海苔養殖が良いらしいという話を聞いて転業したそうです。大川市で海苔養殖業を始められた方たちも元から海苔養殖をやっていたというところは少なく、同時期に漁師や農家から転業されたところが多いと聞いています。ちなみに海苔養殖が始まった場所は江戸時代の東京ですね。

浅草海苔という固有名詞があるくらいで、現在の浅草あたりまでは海でした。江戸時代以前は岩場にある天然の海苔を収穫し、半生にしてお吸い物に入れたりして食べていました。江戸時代になってからは、養殖が始まり、今でもよく見る四角い形の海苔になりました。ただ昭和に入ってから海苔養殖自体がなくなっ

空港が出来た影響もあり、海苔の産地ではなくなってしまうと思いますが、その名残なのか、今でも海苔問屋が日本で一番多い地域ですね」

海苔養殖に適した時期、方法などもあるのでしょうか。

「大体9月頃に支柱を立て始めるのがシーズンの始まりで、4月中旬頃に支柱を抜き終わるとシーズンオフになります。シーズンオフの期間には魚やクラゲを獲りに海へ出ますが、海苔関係でできることはほとんどありません。ただこれは有明海、福岡や佐賀で行っている支柱式養殖の話であって、支柱を立てずに養殖を行う浮流し養殖の場合には、また時期ややり方が異なってきます。瀬戸内海や宮城、千葉などでは後者の方法で養殖が行われているところが多いです。ま





有明海での海苔収穫の様子



自社で販売をされている商品「紫彩」

た有明海では二期作を行っている
るので、いわゆる一番海苔
や初摘みと呼ばれる最高品質
の海苔が採れる旬の季節が2
回あることとなります。秋芽
と呼ばれる一期作目の初摘み
は11月中下旬、冷凍と呼ばれ
る二期作目の初摘みはその年
の潮の状況によって変わって
きますが、大体1月上旬から

中旬ぐらいです」

古賀さんで3代目のアリア
ケスイサンですが、古賀さん
自身は幼い頃から家業を継ぐ
つもりだったのでしようか。
「正直な話、全く継ぐつもり
はありませんでした。大学ま
で進学しましたが、就職氷河
期だったこともあり就職にこ
ぎ着くことが出来ず、スライ
ド式に家業に入ったという感
じでしたね。20代の頃は先代
である父から言われたことを
やるだけの日々でした。父は
新しいもの好きで、人がやっ
ていないことを色々やりた
がる人です。いまうちで販売
している『紫彩』や、『ばら
干し海苔』と呼ばれる海苔作
りに着手したのも父です。『ば
ら干し海苔』とは、海藻の形
状を留めたまま乾燥した海苔
のことで、『紫彩』は初摘み
だけで作った『ばら干し海苔』
です。20数年前はほとんど市
場に流通していませんでした。
当時、熊本県に『ばら干し海
苔』を製造されている方が一
人いて、視察に行つて話を伺
い、これは面白いし今後伸び
るのではないかと思ひ、挑戦
したそうです。最初は販売店
とタッグを組んで、うちは生
産製造のみを行っていました
が、最初の3年はうまくいか
ないことだらけでまともな海
苔もできず、本当に大変でし
たね。ようやく軌道に乗り始
めた頃に私は家業を継ぎまし

た。先述の通り、私は仕事に
意欲的でない20代を過ごしま
したが、30歳前後の頃に父か
ら「販売をやってみないか」
と言われたことが転機となり
ました。正直なところ興味関
心があまり湧かず乗り気にな
れなかつたのですが、その頃、
親しくさせて頂いていた異業
種の方へ相談した際に『うち
で売ってみたらいいよ』と
言ってもらえました。最初の
ラベルデザインからお手伝い
して頂き、実際にその方が営
業されている店舗に商品を置
いていただけました。そこか
ら自分なりに販路を広げて、
今では全国各地で取り扱って
もらっています。わからない
なりにやってきましたが、そ
れがすごく面白くて。海苔生
産者って直接消費者と繋がる
機会がめつたに出荷するまで
ね。生産して出荷するまでが
生産者の仕事で、食べてくだ
さる消費者のところまでな
かなか考えが及びません。でも
これまでやる気になつた海
苔漁師が自分で販売まで行つ
て直接繋がつたら、ダイレク
トな反応を聞くことが出来て、
『これは面白いな』『自分も海
苔の生産者として、日本の食
文化を担っている1人として
頑張らないといけないな』と
自覚しました。これまでは漁
師という意識が強かつたので
すが、自社の商品を販売し始
めてから、日本の食を担って
いる生産者と意識が変わり、

仕事に実が入るようにもなり
ましたね」

海苔養殖は、自然を相手に
する仕事だから環境の変化の
影響もあるとお話された古賀
さん。

「温暖化に関して、有明海は
比較的影響が少ない方ですが、
全くないというわけではない
ですね。他にも豪雨災害クラ
スの大雨で筑後川の土砂が大
量に流れてきた関係でアサリ
などが死んでしまい、プラン
クトンを食べる貝類がいなし
からプランクトンが増えすぎ
て赤潮が発生してしまつたり。
海苔は海の栄養を吸収して成
長していますが、その増えす
ぎたプランクトンに海の栄養
を横取りされて、不作に繋が
る：なんてこともあります。
じゃあその海の栄養ってどこ
から補給されているのかとい
うと川から補給されているん
ですよ。だから海にとつて
川の上流にある山と森はとて
も大事で、SDGsでは森を
守ることは川や海を守ること
に繋がるとも提唱されていま
す。有明海は海苔漁師として
筑後川から恩恵を多大に受け
ているので、今後は河川清掃
活動や植林活動などもやりた
いと思っています」

海苔漁師として消費者のこ
とだけではなく、環境問題に
も目を向けられている古賀さ
ん。では、そんな古賀さんの

夢はなんでしょう。か。
「海苔を通して地域と海や川
に貢献したいという思いが
あります。その思いもあり、
商工会議所青年部活動や木の
きもち部会にも参加していま
す。大川市には海苔の生産者
が何十軒とあるのに、大川市
産と表記した海苔商品がない
んですよね。また、大川市で
海苔が作られているというこ
とを知らない市民もいる。大
川産の美味しい海苔商品を作
りたかつたし、多くの人に大
川市で海苔が作られていると
いうことを知ってほしいとい
う思いから、漁協の青年部で
『初摘み』という商品を作り
ました。今では木のきもちブ
ランドのひとつとして、大川
テラツアをはじめ県内の販
売店でもお取り扱いいただい
ています。

生産者として、販促だけで
なく海苔生産現場のリアルな
情報、食の裏側を知つてもら
うためにホームページやSNS
などで発信を続けています。
コンビニで店頭に並んだおに
ぎりを手に取つた時、海苔を
食べている時、少しでも『海
苔ってあんな風に作つてると
嬉しい』と思ひ出してもらえ
ると嬉しいです。自社の商品を
販売しているから、作る喜びと
食べてもらう喜びを両方味わ
えています。またそれが地域
に貢献できるのであれば、も
う一つ別の喜びが増えます。
本当にありがたいですね」