

# 黒海苔ばら干し加工の取り組み

西三のり研究会

## 【目的】

最近、西三河地区におけるアサリ類漁獲量は激減しており、漁業を多角化して新たな漁業収入の確保が急務になっている。

一方、生海苔を板状に加工せず、そのまま乾燥した「ばら干し」(図1)は、近年注目されており、設備投資が少なく、新規参入しやすいことも大きなメリットになっている。

西三河地区は良好なりのり漁場であり、板海苔が生産されているが、「ばら干し」加工はほとんど行われていない。そこで、「ばら干し」が新たな漁業収入になるかを検討した。



図1 黒海苔のばら干し

## 【方法】

吉田漁業協同組合ののり養殖場で摘採された葉体を用い、表1の工程で試作品を作製した。乾燥は図2の小型食品乾燥機(静岡製機(株):食品乾燥機ドラッピーDSJ-3A)を、水分含量の測定には海苔用水分計(ニシハツ産業(株))を使用した。

作製した試作品の市場価値を把握するため、愛知県漁連の共販に出品した。

なお、ばら干しと板海苔の単価を比較するため、ばら干し1kgを板海苔300枚(1kg)として換算した。

表1 ばら干し加工の工程

1. 摘採	7. 捌き	13. 金属探知機
2. 攪拌	8. 目視選別	14. 計量
3. 粗ごみ取り	9. 乾燥	15. 保管
4. 異物除去	10. 水分含量測定	16. 出荷
5. 洗浄	11. 静置	
6. 脱水	12. 目視選別	

## 【結果及び考察】

共販の結果、試作品(図3)は4,200~6,011円/kgで落札された(表2)。同一養殖業者の板海苔価格と比較するため、ばら干しの単価を板海苔1枚当たりの単価に換算すると、14~20円/枚となり、板海苔よりもばら干しの方が高値となった。これらの結果から、「ばら干し」が新たな漁業収益つながる可能性が示されたので、今後はさらなる所得向上を図るため、生産規模に対するコストや作業量の最適化を進めていく必要がある。



図2 使用した乾燥機



図3 ばら干し試作品

表2 黒海苔ばら干しの共販結果

		出荷量 (kg)	ばら干し単価 (円/kg)	板海苔換算※ 単価 (円/枚)	板海苔平均 単価 (円/枚)
平成30年度 冷蔵網期	第6回共販	1.6	5,900	19.67	13.01
	第8回共販	1.9	5,690	18.97	11.02
	第9回共販	1.8	4,200	14.00	11.10
令和元年度 冷蔵網期	第6回共販	1.7	5,000	16.67	11.49
	第8回共販	2.6	6,011	20.04	11.80

※板海苔3束≒ばら干し1kg換算