

なるほど兵庫

恵方巻には欠かせない「海苔」

「恵方巻」と聞くと、節分の日に恵方に向かって願い事を思い浮かべながら丸かぶりする巻き寿司として頭に浮かぶ。海苔問屋が広めたなど、恵方巻の起源には諸説あるが、今回は海苔の生産と消費の現状について調べてみた。

海苔の収穫量の推移

2019年の全国の海苔収穫量は25万1362トンであった。1989年からの推移をみると、減少傾向になっている。近年の温暖化の影響により、海水温が下がる時期が遅く、逆に上がる時期が早くなったことで、海苔の生育期間と収穫期間が短くなり、収穫量は減少している。一方で海外からの輸入は1993年から始まっている。2019年は2362トンであった。わずかであるが増加傾向となっている【図表1】。

産地別の海苔の特徴

有明海、瀬戸内海、伊勢湾などの沿岸で収穫されている海苔は、養殖方法の違いにより特徴がある。佐賀県、福岡県、熊本県といった有明海で収穫される海苔は潮の干満差を利用して育てられていて、赤みがかっておりやわらかい。一方で、兵庫県、香川県など瀬戸内海で収穫される海苔は、潮流の早い漁場で育てられるので、厚みがあり、固く破れにくいのが特徴である。2019年の収穫量は、有明海産が約5割、瀬戸内海産が約3割で合計で全体の8割以上を占めている【図表2】。

乾（ほし）海苔生産枚数

海苔は収穫後に水洗い、乾燥、選別等の加工工程を経て、乾海苔に仕上げる。乾海苔生産枚数は海苔の収穫量の減少に伴い減っている。2019年は全国で64億8334万枚生産され、1位は佐賀県（17億3831万枚）、2位が兵庫県（13億2731万枚）である。

海苔の消費形態の傾向

乾海苔は、そのままの形で、もしくは火入れ・味付けなど加工した焼き海苔・味付け海苔などとして販売される。2001年出版の『図説海苔産業の現状と将来』によると、1980年度の用途別消費比率は家庭用が42%、贈答用が30%、業務用が27%であった。資料が異なるため比較はできないが、食品新聞社による2019年度の推計では、家庭用が約24%、贈答用が約4%、業務用が約72%になっている。贈答用は社会全体の虚礼廃止の流れにより減少。一方で、業務用はコンビニ、スーパーで販売されるおにぎり、巻き寿司などの中食や、回転すしといった外食の需要拡大などにより増加したと考えられる。

兵庫県の「須磨海苔」

須磨海苔は神戸市須磨区、垂水区産の乾海苔で地域団体商標として登録されており、明石海峡からの潮流と寒風にもまれ、肉厚で黒く色つやが良い。恵方巻には海苔が欠かせない。須磨海苔を使った恵方巻を自宅で作って節分を迎えてみてはいかがだろうか。（主任研究員 大西 康介）

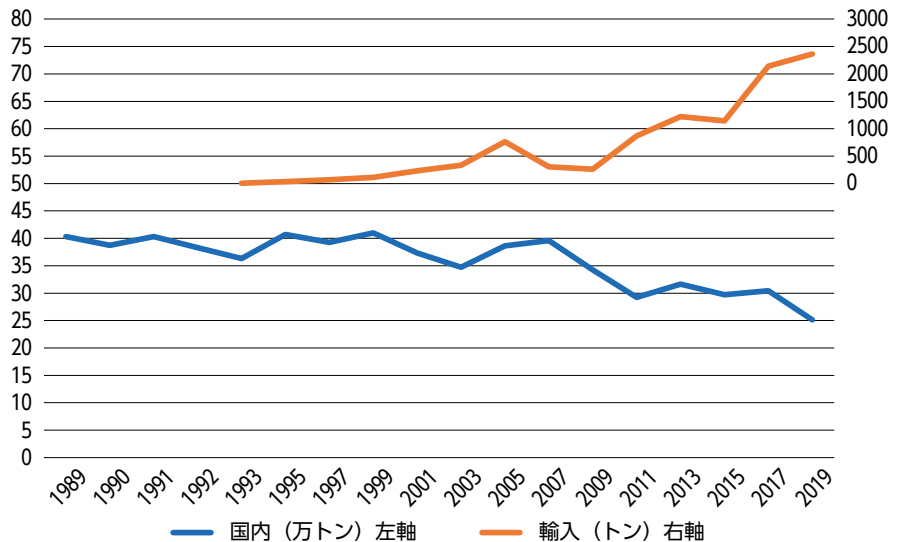
【図表2】2019年都道府県別海苔収穫量

都道府県	収穫量		割合 (%)
	(トン)	順位	
佐賀県(有明海)	65,203	1	25.9
兵庫県(瀬戸内海)	53,093	2	21.1
福岡県(有明海)	39,340	3	15.7
熊本県(有明海)	33,082	4	13.2
宮城県(松島湾)	11,615	5	4.6
香川県(瀬戸内海)	10,555	6	4.2
愛知県(伊勢湾)	9,403	7	3.7
三重県(伊勢湾)	8,322	8	3.3
岡山県(瀬戸内海)	6,667	9	2.7
愛媛県(瀬戸内海)	2,732	10	1.1
その他	11,350	-	4.5
全体	251,362	-	100.0

有明海 瀬戸内海

資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」
※漁獲量の順位：漁獲量の数値を公開している17都道府県よりランク付け。

【図表1】国内海苔収穫量及び乾海苔輸入量



資料：農林水産省「海面漁業生産統計調査」財務省「貿易統計」