

ふくおかさん家の  
うまかもん

# 博多湾名産 姪浜のり

## 知る人ぞ知る「博多湾名産 姪浜のり」

旬

12月

生産地

姪浜(西区)

博多湾で海苔が養殖されているってご存知でしたか？その歴史は明治期に始まり、かつては志賀島、箱崎、姪浜、今津など、博多湾の至るところで養殖が行われていたそうです。その伝統を今に受け継いでいるのが福岡市漁協姪浜支所。現在は福岡ドーム前の愛宕浜と生の松原前の海で養殖を行っています。

海苔の生産地といえば、有明海や瀬戸内海など、干満差のある海が有名ですが、博多湾の干満差はそれほど大きくないため、生産者は独自の方法で養殖を行っています。実は日本海側で海苔の養殖を行っているのはここだけという話も！それだけ貴重で美味しい海苔は大人気。毎年12月上旬から初摘みの海苔が販売されると、

あっという間に完売しています。初摘みの板海苔は毎年、12月ごろから姪浜支所や「博多じょうもんさん市場」で購入できます。

また、「味付けのり」や「姪浜生のり佃煮」も人気の品。どちらも最高品質の海苔だけを厳選してつくっています。大手メーカーの佃煮には、原料にアオサなどが入っていますが「姪浜生のり佃煮」は海苔100%!海苔本来のなめらかな食感と旨みが生きています。

驚くほどの手間暇と時間をかけてつくられる博多湾の海苔。博多湾が育んだ海苔は少し塩気もあり、白米との相性抜群。まずはおにぎりでその美味しさを感じてください。

