

## 四万十川の冬の風物詩・天然アオノリ

厳寒の四万十川河口で、冬の風物詩として知られる天然アオノリの収穫がシーズンを迎えようとしています。今回は、鮎と並び四万十川を代表する産物、天然アオノリについてお伝えします。

アオノリは、海水と真水が混じる汽水域に育つノリで、学名は緑藻類スジアオノリ。糸状の水生植物で、川底の小石に自生しますが、日の光がたっぷりと届く水深と清澄さ、水温、塩分濃度、栄養分などの微妙なバランスが必要で、葉体が長く、香りがあり、濃い緑色の良質なものは、こういった微妙な条件が維持されている限られたところでしか生育しません。清流の真水と、太平洋からの海水が混じりあう四万十川河口は、このアオノリの絶好の漁場で、天然物の産地として知られるのは、全国でもこの川だけになってしまったといわれています。漁期は、通常12月から3月頃ですが、ここ数年は生育が遅れ気味で、今シーズンも年明けからようやく川底に緑が見え始めました。

アオノリ漁は、作業のしやすい干潮時に、川舟に乗ったり、冷たい水に腰までつかって、竹ざおの先にくしのような金具のついた「アオノリかぎ」で川底をひっかいて採ります。干し方もポイントで、冷たい川風が吹き抜ける河原で天日干しにされたアオノリは、太陽と寒風に磨かれることにより香りがぐんと深まり旨みも増すといわれます。こうして上質の味わいに仕上がったアオノリは、粉末にして高級ふりかけにしたり、せんべいや餅に練りこんだり、また、原藻のままでさっとあぶり醤油をたらしてあつあつご飯にかけたり、料亭などでは天ぷらや寄せものなどにも使われます。

全国シェアの大半を占め、年間50～60トン採れた四万十川の天然アオノリも、徐々に減りはじめ、ここ数年は収量が激減しています。地元の川漁師さんたちは、この清流の恵みを次の世代に手渡していくために、また、この希少な味わいを幻としないために、四万十川の清流保全はもとより、水質調査の実施など官民一体となった取り組みを進めています。

●お問い合わせ 中村市農林水産課 TEL.0880-34-1111(代)



▲天然アオノリの収穫風景



▲河川敷でのアオノリ干し

### Topics

#### 暁の望郷賦「四万十川幻想」開催中

大方町出身の作家・上林暁の小説「四万十川幻想」より、四万十川にちなんだ短編小説5編を取り上げた企画展。脳出血のため左手で書かれた暁の直筆原稿や同作品にまつわるエピソードなども紹介。この機会に四万十川への尽きぬ思いをつづった上林文学に触れてみませんか。

●幡多郡大方町入野「大方あかつき館」にて3月31日(水)まで

●お問い合わせ/大方あかつき館内「上林暁文学館」 TEL.0880-43-2110