

あらはまの恵みを溜め込んだ

おいしい海苔を食卓に

## ●長年培ってきた歴史をつなぐ

「あらはま海苔合同会社」は、5人の海苔漁業者が2015年に設立。震災で甚大な被害を受けたが、「あらはま海苔」を残そうと5人が力を合わせ、2012年に操業を再開。生産者が少ない分、大規模な機械化に踏み切り、宮城では実例のないシステム船(摘採船)を導入するなど、挑戦を続けるその姿は、復興のモデルケースとなった。

荒浜の海苔養殖は明治時代まで遡る。昭和30年代には100軒ほどの生産者がいたが、震災前には6経営体に減少。しかし、機械化や漁場の良さから生産量は格段に増え、「あらはま海苔」を受け継いできた。

## ●あらはまのいちばんを誇りに

「あらはま海苔」は、黒く艶やで薫り高くパリッとした食感で、口に入れた瞬間にとろける滑らかさが特徴。そのおいしさは荒浜の恵まれた漁場にある。阿武隈川からミネラルが流れ込み、海苔にとって必要な栄養塩が豊富で、11月から4月までと漁期も長い。阿武隈川を挟んで岩沼側と亘理側のふたつの漁場で潮の流れを読み、一番いいところを摘み採っている。食卓に直接届けたいとの想いから、焼き海苔やバラ海苔の機械を導入し、直売所も併設。6次化にも力を入れている。

様々な挑戦を続ける原動力を何うと、「ただその時その時で必死にやってきただけ」と話す菊地さん。その言葉から、荒浜の海苔を誇りに突き進む潔さ、海苔漁師としての矜持が感じられた。海苔を味わうとともに、「あらはまの誇り」を感じてもらいたい。



「地域のプロ」にインタビュー。  
15回目は、「あらはま海苔合同会社」の菊地さんです。

地域に根づく

file no.15

菊地幹彦さん

12月は  
新のりの季節。  
ぜひ味わって  
みてください。



あらはま海苔合同会社  
直売所

所 亘理町荒浜隈崎175-1  
営業 10:00~14:00 土日のみ営業  
☎ 0223-35-7330  
🌐 <https://arahamanori.wixsite.com/arahama>