

## 有明

満月の明かりが煌々と川面を照らしている。夜明け前の大川漁港では、出航を今か今かと待ちわびている十数隻の漁船のエンジン音が鳴り響いている。微かに潮の香りが漂う中、防寒対策を施し、暗くても目立つような色とりどりの鮮やかなカッパに身を包んだ海の男たちが、出航の準備に余念無く動しんでいた。2018年10月25日、午前6時前。気温7度。この日は待ちに待った有明海での海苔の種付け解禁日である。この日、有明海中の海苔漁師が一斉に沖合の養殖場に向け出航する。その数は福岡県内だけでも1000隻にも及ぶという。我々取材チームもライフジャケットを装着、万全の準備を施し漆黒の海に向け出航した。

西の空に輝いている満月を右手に見ながら、漁船は筑後川河口から有明海に向け16ノットの速さで南下している。時速30km程のスピードだが、直接風を浴びているからか体感ではもっと速く感じる。「辺りが暗いので、落ちたら助ける事ができません。座っててください」と漁船を操縦する古賀哲也さん（41歳）の一言に我々取材チームは肝を冷やし、素直に従ったのだった。

午前6時を過ぎた頃から東の空が白み始め、徐々に辺りの景色がおぼろげながら見えてきた。漁船はすっかり陸地を離れ有明海に入っている。気がつくとは、海からニョキニョキ生えているかのような無数のヒゲ達で四方八方覆われていた。有明海特有の「支柱式」と呼ばれる海苔養殖法である。種付け日から遡る事約2ヶ月前から、10メートルはあろうかという支

柱一本、一本を規則的な間隔で正確に海中に刺し込んで行く。しかも揺れる船上から素手で。哲也さんの所だけでも3000本近く刺すという。気の遠くなる話である。

ようやく養殖場に着くと、哲也さんは仲間3人と連携しながら、種付けの為に準備されたカラフルな海苔網を、大きな風呂桶のようなモーター付きの小舟に載せ替えた。波は比較的穏やかではあるものの、時折辺りを通過する漁船の引き波の影響で立っていられないくらい大きく揺れる。その小舟をいとも簡単に操りながら支柱と支柱の間まで移動し、丁寧に海苔網を張り付ける作業に取り掛かった。すると、その時を待っていたかのように、東の空から太陽が顔を覗かせた。西の空にまだ月が有るのに夜が明ける事を「有明」という。その光景はまさに「有明」そのものであった。この物語は古賀昭行さん、雅敏さん、哲也さんと三代続く海苔漁師親子の挑戦に次ぐ挑戦の物語である。

## 海苔の歴史

海苔の歴史は古い。日本最古の法律書である大宝律令（701年）には朝廷への貢ぎ物として天然の生海苔が納められていた記述がある。高級品だったようだ。養殖が始まったのは江戸時代で、浅草の漁師弥平なる人物が品川で始めたのが最初とされる。幕府の保護を受け、江戸中期には紙漉きからヒントを得て板状の海苔を作る「抄製法」が開発され、現在の製法の原型が形作られた。

現在、全国の海苔生産量は年によって変化すが概ね70億枚〜80億枚（1枚は縦21cm、横19cm）で、有明海（佐賀県、福岡県、熊本県、長崎県）だけで全体の半分を占める。それだけの生産量を誇るからには、さぞ有明海の手苔の歴史も古かろうと想像したが、その歴史は意外にも新しい。有明海で海苔の養殖試験が始まったのは明治30年頃と言われている。養殖と言っても海苔の種を付着させた竹を建てるだけ。元々有明海の奥部には海苔が生息していなかった為、他の地域から種を譲り受け養殖に取り組んだ。しかしながら、試行錯誤を繰り返すものの中々進展しなかったという。

ところが、昭和24年にイギリスのドリュー博士が海苔の糸状体を発見し海苔の一生を解明した。この大発見によって海苔の研究が進み、これまで自然任せであった海苔の種付けが人工的にできるようになった。つまり天然の種場が近隣に無い場所でも海苔の養殖ができるようになったのである。これを機に有明海においても徐々に海苔養殖の実践と研究が進められるようになった。

## 牡蠣から海苔へ

福岡県大川市小保地区。この地は、陸路では肥後街道の宿場町として、水路では筑後川流域のコメや産物を江戸や大阪に運ぶ水運拠点として繁栄した若津港があるなど、古くから交通の要衝として栄えた。

そこに株式会社アリアケスイサンはある。2年前に法人化したものの基本は古賀家の家族経営である。元々、有明海では明治の末期から牡蠣の養殖が盛んで、古賀家でも牡蠣の養殖を生業としていた。

昭和20年代、哲也さんの祖父昭行さんの頃、北部九州は大雨や台風の被害にたびたび遭遇した。特に昭和28年の大水害は筑後川も氾濫し流域に多大な被害をもたらし、死者行方不明者1001名という戦後最悪の大災害であった。昭行さんの牡蠣養殖も2年続けて台風の被害を受け全滅してしまったという。ちょうどこの時期くらいから、前述のように海苔の一生が解明され研究が進んでいた事もあり、昭行さんは牡蠣を諦め、海苔の養殖を始める事を決めた。

この時の事を昭行さんの息子で、哲也さんの父でもある古賀雅敏さん（66歳）はよく覚えているという。「3〜4歳の頃だったと思います。当時は熊本への菊池川河口まで行って、笹竹に海苔の種を自然採苗し、それを持ち帰って干潟の上に突き刺していました。また、当時は全てが手仕事で、その苦勞も記憶しているという。「日中、漁場まで行って手で摘み取り、桶に入れます。冬場の作業ですから、手が冷たくて、冷たくて。」「それを夕方持ち帰って、それから一枚一枚、海苔漉きの作業を夜遅くまでしていました。」

この頃、有明海での海苔の養殖技術はまだ未熟で、しかも種付けや生育は自然環境任せであった為、海苔は「博打（バクチ）草」と言われるほどリスクの高い海産物であった。ところがその後、昭和30年代になると

人工種付けが成功し、有明海の至る所で海苔の養殖が可能となった。

元々有明海は、大小100以上の河川が流れ込んでいる為、海苔の生長に必要な窒素、リン、カリウムといった栄養分に恵まれている。また、淡水と海水が交じり合っている事から海苔養殖に適した塩分濃度であるという。加えて干満の差が激しく最大6メートルにも及ぶ。この干満差を利用し「支柱式」と呼ばれる養殖法が開発された。この方法によって、満潮時には海苔が海水に浸かる事で海の栄養を吸収し、干潮時には海面から海苔が上がり日光を浴びて旨みを蓄えるという。有明海は海苔の養殖に最適の場所なのだ。その特徴を最大限活用した海苔養殖方法が徐々に確立されていった。そして海苔漁師、漁業共同組合、研究機関などが連携する事で、牡蠣から海苔へ産業構造の変換が実現していった

## 2代目と技術革新

哲也さんの父、雅敏さんは高校卒業と同時に海苔漁師を継いだ。幼少の頃からの海苔の手伝いで辛い思いをしていた雅敏さんは、子供心に海苔漁師を継ぐ事に二の足を踏んでいたという。ただ中学、高校時代はクラブ活動もままならないほど日常的に海苔の仕事を手伝っていた。そんな中、高校で所属した山岳部での経験が今に活かしているという。「趣味ではなく競技での山登りですから、根性がつくんですよ。体力の限界まで自分を追い込んでましたから。海苔作業も根性と体力



# 有明に照らされる 三千の志柱

## 特集

## 海苔

古賀哲也

文：梶原圭三  
写真：川上和禎