

定番商品は、こうして生まれた **第37回**

海苔が美味しいからこそ、さらに美味しい

味附海苔

山本海苔店

日本人にとって身近な食べ物である「海苔」。奈良時代から食されてきた記録があるほど、長く愛されてきた。かつては、そのまま広げて乾すか、佃煮のように煮て食されていたようだが、江戸時代に板海苔の技術が確立し、現在では「海苔」といえば板海苔を指すようになった。この板海苔によって海苔巻きなどが誕生し、日本人の食生活を豊かにした画期的な発明だった。

そして、次なる発明が「味附海苔」だ。多くの方が、板海苔に醤油をつけてご飯をくるむようにして食べているが、その板海苔に初めから味をつけてしまったわけだ。

この味附海苔、山本海苔店が開発した商品だが、実はしっかりとした



「海苔はうま味成分が豊富な食品です。イノシン酸、グアニル酸、グルタミン酸の3つのうま味成分すべてが入っている食品は海苔だけだともいわれています。特に、鰹節に代表されるイノシン酸は主に動物性食品に含まれているもので、植物に含まれているのは珍しいそうです。おそばや納豆に海苔をかけるのは、うま味をプラスする効果もあるわけです」（中島氏・左）

「山本海苔はこれからも時代に合った愛される商品を創っていきたくと思っています。サンリオとのコラボも実現させましたが、いろいろなアイデアをお持ちの方々と一緒に、楽しく仕事をしていきたいと考えています」（山本氏・右）

歴史がある。詳しく教えてくれたのは、山本海苔店副社長の山本泰人氏だ。

「明治2年、当社の2代目山本徳治郎は、明治天皇が京都御還幸される際の御所方へのお土産として、宮中より上納方を仰せつけられました。当時、浅草海苔は江戸土産の代表格だったのです。2代目は、単なる海苔では面白くない、なにか面白い海苔はできないかと考え、味附海苔を苦心創案したそうです。これをきっかけに宮内省（当時）御用達の栄を賜りました」（山本氏）。

その後、一般向けに味附海苔をブリキ缶に入れて発売、人気商品になった。その発展系ともいえる「おつまみ海苔」は、昭和53年の「ごま味」を皮切りに「えび・ちりめんじゃこ味」「うめ味」等々、「季節限定や特別企画の味を入れると数十種類あります」（企画部部長・中島美冬氏）というほど、さまざまな味が開発されている。さらに平成に入ってから厳選した具材をたっぷりまぶした「一藻百味（いっそうひゃくみ）」を発売、味つけというより「食材と一体化した海苔」に近づいている。

味附海苔自体も、それまでは片面のみにつけられていた味を、15年ほど前に両面づけにしている。これは「味がついていない面を舌に乗せて食べると、あまり味を感じないため、ならばどちらの面から食べても味を



「おつまみ海苔」5種類（左）と、「一藻百味」のうに味（右）。今、山本海苔店はアジアを中心に、世界へ向けて海苔を発信している。サンリオとの共同企画の「のりちつぶす ゆずはちみつ味」（ハローキティ缶）は、シンガポールで大人気だという。



感じられるようにしよう」（山本氏）という発想からの変更だそうだ。

このように進化を続ける味附海苔だが、その人気の秘訣はどこにあるのだろうか。山本副社長はこう語る。

「何よりも海苔本来の美味しさが第一です。柔らかくて、口溶けがよくて風味がある原料を選ぶことに非常に注力しており、仕入れスタッフが収穫時期に現地へ行き、自分たちの目で見て、試食して選んでいます。当社の海苔は全国から仕入れていますが、現在はほとんどが九州の有明海産で、そして一番摘みです。さらに、当社には『仕訳技術室』があります。海苔には、生産地の段階で何等級というグレードがありますが、それを鵜呑みにせず、この仕訳技術室でもう一度、山本海苔店の目で仕訳をします。こうして、味附海苔に合うものを選んでいくのです」（山本氏）。

そのまま食べても十分に美味しい海苔だからこそ、つけられた味との相乗効果が生まれ、それがファンを魅了し続けているのだろう。妥協を許さないその姿勢を、お客様はちゃんとわかっているのだと感じた。



明治・大正初頭の味附海苔の缶