

海苔の酸処理について

海苔の酸処理は野菜における農薬と同じ目的で使われます。海苔の養殖は、遠浅で干満の差の大きい海で行われてきました。海に支柱を立て、それに網を張り海苔を育てます。潮が引くと海苔が海中から顔を出し、日光や冷たい風に当たります。これは干出（かんしゅつ）と呼ばれ、病気を防ぐ有効な手段ですが、潮位に応じて網の高さの調節が必要で、大変な作業を伴います。また海苔は水中でのみ成長するので、干出中は海苔が育たず生産効率が落ちます。

この方法に対し、「浮き流し方式」と呼ばれる養殖方法が一般的になっています。「浮き流し方式」では、海苔の養殖網が常に海中にあるため海苔の生育が早く、干出の手間が無いいため作業も比較的楽です。しかし、干出がないということは海苔が病気にかかりやすくなります。そこで考え出されたのが海苔の酸処理です。養殖中の海苔を海から引き上げ、船上で酸性の液につけることで病気を防ぎます。国の指導では有機酸（りんご酸・クエン酸など）によるものが望ましいとされていますが、無機酸が使われることが無いともいえません。酸処理が将来にわたり広範囲で続けられることには海洋汚染の心配があります。

酸処理によって、海苔本来の味と香りは損なわれますが、見かけはむしろ黒々としてきれいなものに仕上がります。現状では海苔は見た目の良さで評価されることも多いようですので、酸処理をしないで養殖をされている方々の製品は、味と香りは良いにもかかわらず低く評価されてしまう可能性すらあります。消費者の方々の、ご理解とご支持をお願い致します。