

一份小小的奢华——恒久的千叶海苔

江户前 干叶海苔



千叶县 吉祥物
CHI-BA+KUN
(千叶君)

传承守护 “江户前”传统 逾200年

千叶县的海苔养殖始于1822年，由来自江户（今东京）四谷的海苔批发商近江屋甚兵卫，率先在人见村（今君津市）开展。

随后，海苔养殖逐渐扩展到周边村落，并以“上总海苔”的名称在全国广受认可。

截至20世纪30年代，东京一位居日本海苔产量首位，但1940年千叶县后来居上，跃居全国第一。

到60年代初，东京的海苔养殖几乎完全消失。如今约有200名千叶县的海苔渔民承担起“江户前海苔”的传承与生产，贡献了约97%的产量。



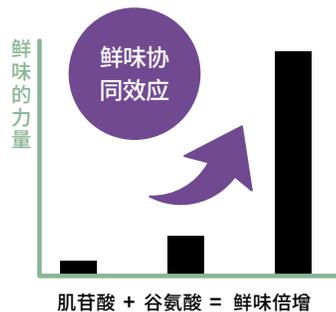
一尝难忘的美味

江户前千叶海苔的魅力与独特之处

海苔的美味，究竟来自哪里？是香脆？是柔嫩？众说纷纭，但我们最重视的，始终是“风味与香气”！为了追求更佳的“风味与香气”，千叶海苔每天都在进行研究与改良。其香气稳定而浓郁，入口柔嫩即化，鲜味瞬间在口中绽放。

海苔美味的关键，在于其所含的“鲜味成分”。与昆布一样，海苔富含主要鲜味来源——谷氨酸。此外，在生海苔的干燥过程中，肌苷酸含量会自然增加；谷氨酸与肌苷酸相互作用，产生“鲜味协同效应”，使整体风味更加浓郁。千叶海苔生产的一大坚，在于“勤换海苔网”。

渔民投入大量时间，频繁更换海苔网，以培育出更加新鲜、更加柔嫩的海苔芽。“江户前千叶海苔”将持续进化，追求更卓越的美味；同时，也得益于自然馈赠——关东平原汇入东京湾的丰富营养，以及适合海苔生长的宁静潮滩。



海苔的最佳保存方法

海苔最大的敌人是潮湿与氧化。

- 包装开封后请尽快食用。
(除铝箔包装外的产品，湿气与氧气容易渗入，影响风味。)
- 如未能一次食用完毕，请务必密封后冷藏保存；亦可用密封铝罐保存。
- 长期保存时，请保持未开封状态，或在完全密封后冷冻保存。
注意：从冰箱或冷冻库取出后，请务必待包装回温至室温后再开封，以避免吸潮。



由世代相传的生产者与技术人员共同守护这项技艺

干叶海苔的生产方法

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

① 在牡蛎壳中培育海苔孢子 (壳孢子)

② 采苗期 (采苗)

③ 育苗期

④ 养成期

④ 养成期

开始

① 将精选的优良游走丝植
入牡蛎壳中。



★ 果孢子(游走孢子):
海苔的夏季的生活阶段

将牡蛎壳悬挂于支架上，
在水槽中通过调节水温与
光照条件，培育海苔种苗。
至 8 月前，牡蛎壳会
被海苔种子覆盖而逐渐
发黑。



*左图:刚植入种子的牡蛎壳;
右图:被海苔种子覆盖的牡蛎壳。

③ 将海苔网铺设于海面进行养殖。



*定期将海苔网抬出海
面晾晒，以增强种网
强度；海苔长至约1厘
米时，将网冷冻保存。

② 将在牡蛎壳中培育的海苔壳孢子移植
到海苔网。



*下方水槽中放置装
有海苔种子的牡蛎
壳；通过将海苔网
绕上方滚轮装置上，
使种子从牡蛎
壳转移并附着到海
苔网面。

④ 当海苔生长至 15-20 厘米即可采收，一张海苔网可采收4~5 轮。

坚持的关键点

为培育更加柔嫩的海苔，
“江户前干叶海苔”始终坚持频繁更换网具。



海苔由专用采收船进行收获：通过提升
海苔网并使用切割装置修剪与收集。



*回想早年，渔民需在严寒中徒手采摘，工作既寒冷又繁重。

采收后的海苔由渔民细致清洗，再
通过机器以类似造纸的方式摊平成
形，并进行干燥处理。



干燥后的海苔经渔业协同组合进行等级
检验后，在联合市场进行竞拍。
经销商(海苔批发商)查看样品，并在
竞拍中购得心仪的海苔。



中标的海苔将被送往各地加工厂，制成
烤海苔与调味海苔，随后进入超市、
学校配餐，并最终摆千家万户的餐桌。



目标



CHI-BA+KUN
许诺番号：第A1070-6号