



[IMG 4758](#) 宮内さだ子さん

宮内さだ子さん(85歳)

松崎町道部で生まれ育った宮内さだ子さん、物心が付いた頃にはプール代わりに遊んでいたという岩科川で、80年近く今も元気に「川のり」採りを続けておられます。



[岩科川](#)

松崎町の川のりの正式名はスジアオリです。岩科川と那賀川の海水と淡水が混ざる河口だけに育ち、水温が下がる厳冬期に収穫出来ます。全国的にも生育場所は非常に限られています。軽く炙ってごはんには振りかけたり、味噌汁に入れると高い香りを味わうことが出来ます。



[IMG 4759](#)



[IMG 4752](#)



[IMG 4757](#)

収穫した川のりはロープに吊るしたり、箱に広げて乾燥させます。西伊豆地方特有の強い西風にあたる事で旨味が増し、香りがとても高いことで人気があります。写真左は川のり採り仲間の宮内昭二さん77歳。



[和食処浜宮外観](#)



[IMG 4765](#)

宮内さだ子さんは長年民宿を運営していましたが、息子さんが後を引き継ぎ、和食処「浜宮」(写真左上)に転換。さだ子さんは畑で育てた野菜を、ご主人は海に出て、採りたての鮮魚を提供しているそうです。さだ子さんは「地元の皆さんにも美味しいと言ってもらって有難いことです。」と畑仕事も生きがいになっているようで、とても生き活きとされています。川のりは収穫量も限られており、貴重なものですが、松崎町を訪れば、肉屋さんのアサイミート(写真右上)で手軽に味わうことができます。



[IMG 4767](#)



[IMG 4770](#)

アサイミートでは川のりコロッケを揚げてくれるので、その場で熱々を食べることができます。

取材: 生きがい特派員 賀茂地域担当 福居通彦