



お台場のいづくり瓦版

今回の瓦版では、前回のお台場のりづくり瓦版で報告した中間刈取後の海苔の様子や海苔の歴史や豆知識などを紹介します。また、1月28日に実施したお台場学園の授業の様子も合わせてレポートします。

【海苔とは・・・】

中間刈取りから2週間経過しましたが、順調に生長しています。最終摘み取りまでどれだけ海苔が伸びていきますか楽しみです。



海苔が網についているけど、私たちが食べている海苔と色が違うような気がするけれど…？

1月27日
(10mm~40mm 程度)



海苔は、海の中では紫色をしています。これは海苔に含まれている「紅藻素（コウソウソ）」と「藍藻素（ランソウソ）」という色素の影響によるものです。天日干しをすると、紅藻素と藍藻素は熱に弱いことから減少し、あの見慣れた黒色になるのです。

【海苔観察の様子や海苔道具の紹介】

今日は海苔の様子を、網のすぐそばまで近づいて観察しました。子ども達は、海苔の様子をスケッチしたり、触ってみたいするなど今の海苔の様子を学習していました。

昔の海苔の道具を大森海苔のふるさと館の方が、道具の使い方を実演しました。子ども達は、道具の様子に興味深々に見ていました。指導のもと、道具を上手に使っていました。



海苔網まで近づいてみました



昔はこれで海に穴をあけ支柱（ひび）を差しました。



こんな支柱（ひび）もあります。

★今後の予定★

- ・「海苔摘み取り・海苔すき体験・海苔干し」
- 日時：2月6日（土曜日）午前9時～午後3時まで
場所：お台場学園・お台場海浜公園

★問い合わせ★

港区芝浦港南地区
総合支所 台場分室
(お台場のりづくり瓦版
編集部)
03-5500-2365