



お台場のいづくり瓦版

お台場地域で見守って大事に育ててきた海苔づくりもいよいよフィナーレを迎えます。

2月6日(土曜日)海苔の日に、海苔網を引き上げ、海苔摘み取り・板海苔加工体験が行われました。お台場のりづくり瓦版最終号では、その様子をレポートします。

★海苔の摘み取り・板海苔加工体験・佃煮づくり★

1



海から**海苔網**を引き上げます。中間刈り取り後も順調に生長したため、網がずっしりと重く引き上げるのも一苦労でした。

2



引き上げた海苔網から、参加者全員で海苔を**摘み取り**ました。柔らかい海苔の不思議な手触りに驚いていました。

3



摘み取り後は、機械を使って**海苔を刻み**ます。初めて見る機械に興味深く見ていました。

4



機械で刻んだ海苔を使って、**海苔すき**作業を行いました。木の枠に流し込み板海苔の形に整えていきます。

5



ノリスにひかれた海苔の**脱水**をしました。一枚ずつ体重をかけて水分を抜きます。とても力のある作業で、皆さん一生懸命です。

6



脱水後は、海苔を**天日干し**にします。600枚を超える海苔をみんなで協力して枠に付けます。

7



海苔が乾くときには**パチパチ**と音がします。これを「**海苔が唄く**」と言うそうです。

8



午後は、収穫した海苔で**佃煮づくり**を行いました。生海苔に醤油、みりんを加え、弱火で煮るとおいしい佃煮の完成です。

9



2月8日授業中、乾いた海苔をみんなでノリスから剥がします。1時間ですべての海苔を剥がしました。

★最後に・・・★

過去最高の出来栄となったお台場海苔は、**600枚を超える**板海苔になりました。

お台場学園5年生・実行委員・5年生の保護者の皆さんが力を合わせたおかげです！皆さん本当にお疲れ様でした。



おいしい海苔ができました。ありがとうございました！

★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