



お台場のいづくり瓦版

2月7日(土曜日)、10年目を迎えたお台場海苔づくりは、いよいよ海苔網を引き上げ、海苔摘み取り・加工が行われました。1ヵ月半、皆さんで大事に見守りながら育ててきた海苔づくりもついに完結です。

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、海苔を**摘み取り**ます。参加者の皆さんは、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、**海苔すき作業**を行いました。機械で刻んだ海苔を、木の枠に流し込み板海苔の形に整えていきます。

4



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。とても力のいる作業で、皆さん一生懸命です。

5



脱水後は、海苔を**干しました**。海苔が乾くときには**パチパチ**と音がします。これを「**海苔が鳴く**」と言うそうです。

6



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。

★お台場海苔づくり交流会★

お台場海苔づくりは、地域の皆様やお台場学園保護者の他、多くの方に支えられ10年を迎えることができました。

今まで海苔づくりにご尽力いただいた方や10年前に第1回目のお台場海苔づくりを体験した当時の5年生をお誘いし、海苔摘み・海苔すき作業を見学していただく他、10年前の映像や写真見ながら当時を偲んでいただきました。



当時の**5年生**も今年で大人の仲間入りです。

★最後に・・・★

お台場海苔は種網張りから順調に生育し、たくさんの海苔を収穫することができました。そして最終的に**600枚を超える**板海苔が完成し、味もとても美味しくできあがりました。このようにお台場海苔づくりが大成功に終わったのは、気候がよかったのももちろんですが、何よりもお台場学園5年生・実行委員会のメンバー・そして参加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。
皆さん、お疲れ
様でした!!

★問い合わせ★

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