

お台場海苔、できあがったぞ～！



2月13日、東京でも気温は3度までしか上がらず、小雪まじりの冷たい風が吹く中、港陽小学校5年生と地域のみなさんとで、お台場海苔の収穫と海苔すき体験を行いました。

港陽小学校の目の前の海岸へ行き、海苔網を引き上げます。海に入って作業をしてくださった皆さん、ありがとうございました。5年生児童も、引き上げた海苔網やひび（支柱）を運びます。



小学校のピロティに海苔網を広げて張り、海苔摘み作業の開始です。冷たい風が吹く中で、ぬれた海苔を摘み取る手は、あっという間に真っ赤にかじかんで感覚がなくなります。お湯をはったバケツに手をひたしながらの作業ですが、おいしい海苔を食べるため、子どもたちは一生懸命です。



摘み取った海苔は、包丁で細かく切り、海苔簾に一枚ずつすき、水気をきって干し枠に干します。



寒い作業の後は、採れたての生海苔で作ったあったか～い味噌汁で、からだも気持ちもほっかほかに。おまけに、頑張った5年生には、日本橋の佃煮やさん、遠忠食品(株)さんから、お台場海苔で作った佃煮のプレゼントがありました！！



午後からは、遠忠食品さんの「生海苔の佃煮づくり教室」も開催され、秘伝のレシピをいただきました。焦がさないように鍋をずっとかきまぜるのも、みんなで一緒にわいわいやるとなぜか楽しいですね。



この日は、天気のおかげで十分に天日干しができないため、残りの海苔すきは翌日に行なわれました。前日とはうって変わった穏やかな日差しの中、磯の香りと「ぱりぱり」と軽やかな海苔の「鳴き声」が、お台場のまちに広がりました。

二日かかりですいたお台場海苔500枚余りは、15日の月曜日に5年生が1枚ずつ袋詰めして、港陽小学校の全児童とお手伝いしてくださった地域の皆さんに配られました。

来年も、おいしい海苔をつくるぞ~~~~！！

