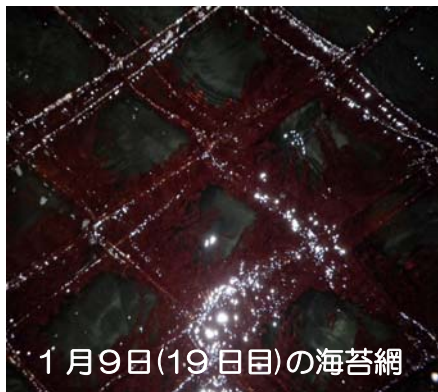




お台場のいづくい瓦版

今回の瓦版では、これまでの海苔の生長の様子を観察しながら、海苔の豆知識を紹介します。



1月9日(19日目)の海苔網

種網張りから19日目である1月9日の海苔網の様子です。網には長い海苔がびっしりと張りめぐっていて、重さもかなりありそうです。

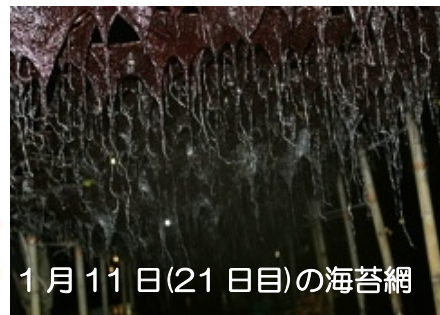
網についている海苔は、私たちが食べている海苔と色が違うような気がするけれど…?



海苔は、摘んだとき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。

1月11日には、潮が引いている状態の海苔が観察できました。網が干しだされたため測定が難しかったのですが、乾いた状態で、長さは25~30cmもありました。生長を抑えるため、伸びすぎた海苔をはさみで切り取る作業を行いました。

生長しすぎてもだめなんて、海苔づくりは難しいですね。ところで、東京での海苔づくりはいつから始まったのですか？



1月11日(21日目)の海苔網



海苔は、古くは奈良時代の書物にも記載されており、歴史ある海藻です。江戸時代から海苔の養殖が始まり、東京湾で採れた海苔を浅草和紙の技術を用いて紙状に加工することで浅草海苔となりました。その後、東京での海苔の養殖は、昭和37年度に終了しました。

海苔について、もっと知りたくなりました！



港南図書館での展示の様子



お台場海苔づくりについて2月8日まで港南図書館3階雑誌コーナーと台場区民センター図書室で展示をしています。ここで海苔について、より詳しく学ぶことができます。

★展示場所連絡先：港南図書館 港区港南3-3-17 3458-1085
台場区民センター図書室 港区台場1-5-1 5500-2356

★今後の予定★

- ・中間刈り取り・押し葉づくり
日時：1月18日(土曜日)午前8時35分~10時30分
(受付開始：8時15分)
場所：お台場学園・お台場海浜公園
※ 中間刈り取り(1月18日 土曜日)の際に採取した海苔を用いて大腸菌や放射能等の検査を実施します。
- ・「海苔摘み取り・海苔すき体験・海苔干し」
日時：2月1日(土曜日)午前9時~

★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

皆様のご参加を
お待ちしております!!