

# お台場海苔

いよいよ摘み取り・海苔すき！

**2/1(土)** 午前**8時45分**～

参加・見学者大募集！

## 海苔づくり「摘み取り・加工」

日時：平成26年2月1日（土）午前9時～午後3時（受付開始：午前8時45分）

場所：お台場学園（集合・受付） お台場海浜公園（お台場学園前の砂浜）

内容：海苔摘み取り（午前） . . . . . 指導：千葉県木更津市金田漁協・実形博行 氏

板海苔加工体験（午前） . . . . . 講師：NPO海辺づくり研究会・森田健二 氏

佃煮づくり教室（午後） . . . . . 講師：遠忠食品株式会社・宮島一晃 氏

1ヶ月半みんなで見守ってきたお台場海苔の摘み取り・加工を行います！ 昔ながらの方法で小学生と一緒に海苔を収穫（手による摘み取り）し、加工（海苔すき）を体験し、学びましょう。

●今年の成果は？ ●板海苔作りを体験したい！ ●『海苔が鳴く』ってどういうこと？

地域の皆さんの参加と協力をお待ちしております！

出来あがった海苔は後日、芝浦港南地区総合支所台場分室などで受取ることが出来ます。

詳しくは、当日現地にて、または下記問い合わせ先までご連絡ください。

●当日は汚れてもよい、温かい服装でお越しください。 ●昼食は、各自でご用意ください。

●荒天の場合は2月2日（日）に一部作業を持ち越す場合もあります。

【問い合わせ先】芝浦港南地区総合支所協働推進課台場担当（台場分室内） ☎03-5500-2365 まで！