

お台場のりづくり瓦版第4号

今年も、昨年同様、地域の皆様をはじめ多くの方に支えられ、大事に育ててきた海苔づくりもフィナーレを迎えました。2月4日（土曜日）に、海苔摘み取り・板海苔加工体験・佃煮づくり体験が行われました。



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ていました。



小学4年生、5年生全員で海苔を摘み取りました。海苔の柔らかい感触に驚いていました。



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。



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。海の恵みに感謝です。



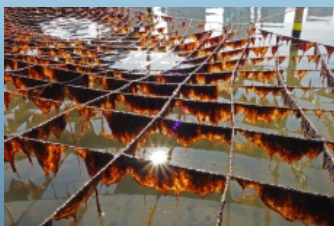
機械で刻んだ海苔を使って、海苔すき作業を行いました。「ノリス」に流し込み板海苔の形に整えていきました。



脱水後は、海苔を天日干しにします。800枚を超える海苔をみんなで協力して枠に付けました。



「ノリス」に付けた海苔を脱水しました。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した。



最高の出来栄えとなったお台場海苔は、800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。地域の皆様はじめ関係者の皆様、そしてお台場の海、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