



お台場海苔づくり

今年度も**美味しい**海苔ができました！！



【海苔すき】

2月1日の最終刈り取りでは、始めに海上の海苔網を引き揚げ、海苔の摘み取りを行いました。続いて、摘み取った海苔を木枠に流し込み、海苔をすき、※のりすに海苔をのせました。その後、海苔の水分を取り除き、乾燥させるため、干す作業をお台場学園5年生が中心となり、実施しました。

合計で約650枚の板海苔を作ることができました。
最後に、海苔の入った味噌汁を飲み、身体を温めました。



【海苔干し】

※のりすとは
→採取した海苔を干すために流し込む道具。
冒頭の左上写真の緑色のもの。



【佃煮づくり】



【海苔袋詰め】



【袋詰めされた海苔】

2月3日の事後学習会では、お台場学園5年生は佃煮づくりと板海苔袋詰めをクラスごとに分けて行いました。

佃煮づくりは、佃煮づくりの遠忠食品株式会社やTeamお台場海苔づくり、保護者の協力をいただき、自分たちで作った佃煮を試食しました。自分たちが収穫した海苔を食べて、貴重な経験をすることができました。

板海苔の袋詰めは、児童それぞれが作成したラベルを貼り、のりすから一枚一枚丁寧にはがして、袋に詰めていました。

最後にのりすの洗浄をTeamお台場海苔づくりや保護者で行いました。ご協力ありがとうございました。