

のりこうじょうせんにゆうしゅざいの海苔工場潜入取材

工場を案内してくれたのは、海苔作り一筋46年の 鈴木 進さん

桂島では、かつては島のほとんどの住民が海苔養殖業に携わっていたが、今では1/10 までに減ってしまったと話してくれました。

鈴木さんが一番美味しいと思う海苔の食べ方は“おにぎり”だそうです。私達の大好きな食べ方が、海苔作りをしている方にとっても一番って嬉しいですね。『海苔の佃煮も美味しいよ！』と教えてくれました。

きっと海からあげたばかりの海苔で作る佃煮は絶品なのでしょうね♪



のりでき海苔が出来るまで



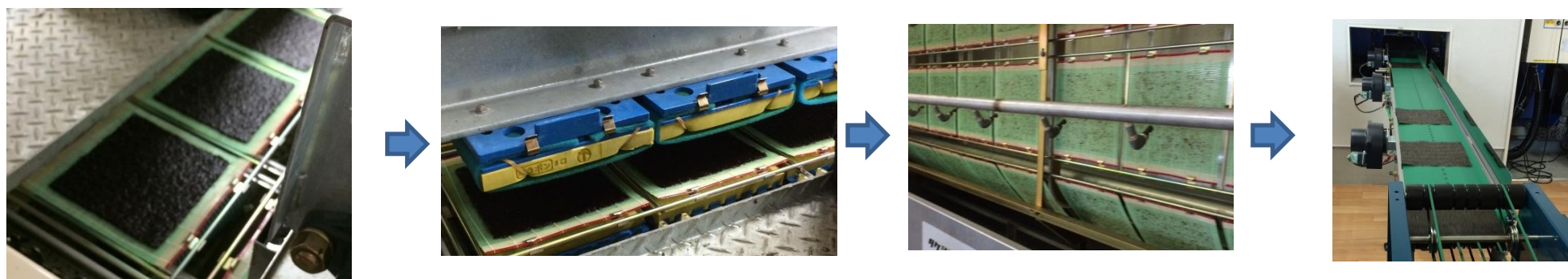
朝6時に海に出て海苔を上げます

海から届いた海苔を大きなタンクに入れます

ホースで吸い上げ次の工程へ移動させます

タンクからタンクへと移動し綺麗に洗い、異物の選別もします

いよいよ形成です



のりすき。いつも目にしている海苔の形になります！

形成した海苔の水分をスポンジで押し水切り

乾燥させます

乾燥した海苔が運ばれてきます



10枚ずつ畳まれ1帖になり更に10帖ずつ束ねて完成!!160分で24,000枚の速さで作られているそうです。

海苔屋さんの一日は、朝5時50分に集合し、6時に出港。
この全行程を毎日行うそうです。仕事が終わるのは深夜0時だそうです。

「時期が限られているから、この時期に頑張らないといけない」と鈴木さんはお話されていました。

海苔は8月に採苗し、11月に収穫が始まるそうです。

寒い時期が海苔の最盛期!!

海苔漁師さんが寒い冬に美味しい海苔を採って下さっているから、私達にとって海苔が身近であり、食卓にあがっていることを感謝の気持ちで頂きたいと思います。

取材：GENkids☆のりのり塩竈（ゆうか・あやの・ことさ）



GENkids☆のりのり塩竈



団員募集中!!

一緒に塩竈を元気 GENKI にする活動をしませんか？

スポーツ・文化活動を通して「やればできる!!」をモットーに体験学習しています

<http://npo-high-five.jimdo.com/>

のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう
のりは海のおくりもの
のりのり かいぞう かいぞう かいぞう

みんなを笑顔にさせる神様
しおかき満戸の神様

ミネラルたくさんはいってる
のりは海のおくりもの
ビタミンたくさんはいってる
いいかわりて海のおくりもの
いつもわきやく みんなをさせるだけでいい
のりは海のおくりもの
みんなを笑顔にさせる神様
しおかき満戸の神様

みんなを笑顔にさせる神様
しおかき満戸の神様

「海苔は海の贈り物」
作詞：塩竈市満戸諸島の小学生達 & 平岡至 & ATSUSHI
作曲：佐藤達哉 & 平岡至
のりはなんでもできる
なんでもやぐにたつ
だけどもんをはわかわない
だれもほくのこをしろな
かなしくても みんなにたべられるだけでいい
のりは海のおくりもの
みんなを笑顔にさせる神様
しおかき満戸の神様

((()))

※この新聞は(財)日本離島センターの「離島人材育成基金助成事業」による助成金で作成しました。