

## 三番瀬海苔すき体験

～手すき、天日干しで海苔をつくろう！～

<スケジュール>

- ・ 10:00～ 海苔すき体験  
※海苔の料理講座
- ・ 13:00～ 漁師さんに聞いてみよう
- ・ 13:30～ 海辺の体験コーナー
- ・ 14:30～ 海苔はがし
- ・ 15:00 解散

※時間、内容は変わる場合があります

三番瀬まるごと案内します！

## 市川市三番瀬塩浜案内所に来てね

三番瀬の再生と行徳臨海部のまちづくりに向けた情報発信基地。三番瀬と行徳臨海部に関する展示や、三番瀬の生き物に会える水槽があります。観察会や海辺の体験イベント、学習会なども開いていますので、ぜひお立ち寄りください。

■利用時間／午前10時～午後3時

■休館日／月曜日、年末年始

■交通／JR京葉線市川塩浜駅・南口からすぐ

# 三番瀬 海苔すき体験

手すき、天日干しで海苔をつくろう！



平成24年3月10日（予備日11日）  
主催／特定非営利活動法人 三番瀬環境市民センター

## 私たちの海「三番瀬」と川漁

### 三番瀬は生物のゆりかご

市川市の沖に広がる海は三番瀬（さんばんぜ）と呼ばれています。三番瀬のほとんどは、砂地の浅い海（干潟・浅瀬）です。干潟・浅瀬は「生きものたちのゆりかご」といわれるほど生物が豊かで、アサリなどの二枚貝やゴカイ、カニや魚がすんでいて、それらをエサとする鳥たちもたくさんやってきます。

この三番瀬では、現在も漁業が行われています。今日みなさんが手にする「ノリ」も三番瀬でとれる大切な水産物の一つです。

### 三番瀬のノリは日本一！

ノリは遠浅の波静かな海でよく育ちます。そして、そこが海の水と川の水が混じり合う所なら言うことがありません。三番瀬には干潟が広がり、川の水が東京湾に注ぎ込むところで、ノリの養殖には大変適した海なのです。ここで収穫されるノリは「おいしい」と評判で、セリで日本一の高値がつくこともあります。

今日は、このノリを使って海苔すきをします。この体験をとおして市川の海の恵みに触れてもらうとともに、自然と漁業の関係を知り、身近な自然を守ることの大切さを一緒に考えてください。

## 川を食べよう！

### 乾ノリの焼き方

ノリには表と裏があります。さわってみて、ツルツルしているほうが表、ザラザラしているほうが裏です。餅焼き網を熱して、両面を焼きます。ノリをすかしてみても、緑色になったらOKです。焼きすぎるとこげて苦くなり、風味がなくなります。

### 生ノリの食べ方

ザルに入れて真水でさっと洗い、ふきんで水を切ります。そのままワサビしょう油や、三杯酢で食べたり、味噌汁に落としてもおいしいです。たくさんあるときは、真水に通さないで、小分けにして冷凍すると、長い間楽しめます。食べるときは自然解凍で。

### 佃煮の作り方

真水でさっと洗い軽くしぼったノリを鍋に入れ、葉の色が変わるまでから煎りする。みりん、醤油、砂糖を加え、柔らかくなるまでコトコトと2時間以上煮込む。

## 三番瀬の冬の風物詩はノリ漁と渡り鳥

三番瀬の冬の風物詩といえばノリ漁です。夏の終わりころ、三番瀬の沖合いにはたくさんの竹が立てられます。秋が深まるとそこにノリ網が張り込まれ、養殖が始まります。11月から4月にかけて海には収穫などの作業をする船がたくさん出ています。

ノリの季節は冬の渡り鳥の姿もたくさん見られます。スズガモ、ヒドリガモ、オナガガモといったカモの仲間や、ハマシギ、キョウジョシギ、ダイゼン、ミヤコドリのシギ・チドリの仲間など、いろいろな種類の鳥を観察できます。珍しい鳥も来ています。

## ワカメで三番瀬をきれいにしています！

三番瀬では海をきれいにするために、ワカメとコンブを養殖しています。これはワカメ・コンブなどの海藻が、海の汚れの原因となるリン・チッ素を栄養に生長する性質を利用しています。三番瀬で大きく育ったワカメ・コンブを食べることも、海の環境をよくすることにつながります。



## 三番瀬のノリづくり

春、放出されたノリの胞子をカキ殻の中に潜らせておきます。そして秋に胞子が飛び出す時に、網に種を付けます。種付けは海でやっていましたが、最近では陸上でもできます。種をつけた網は冷凍庫で保管されます。

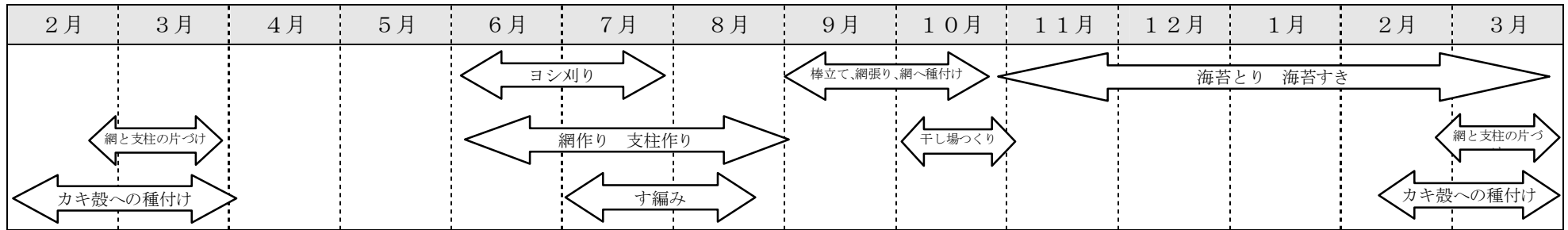
10月頃、水温が下がってノリの生育に適した気候になったら、漁場にノリ網を張り込みます。いいノリを作るには、竹さおにくくりつけた網が潮の干満の差によって海面に浸かったり、空気中にさらされたりする場所がよいとされています。そのためには竹さおが潜らない、満潮時でも深さ2m前後の浅い場所が必要です。三番瀬は浅い海ですからノリ作りに適しています。今は常に海面に網を浮かした状態で作るベタ流しという方法ができ、深い場所でも養殖が可能になりました。

漁場にノリ網を張ると、40日ほどでノリが生長します。収穫するときには、「潜水艦」と呼ばれる高速摘採船を網の下に潜らせて収穫する方法と、カッターが付いた掃除機のような「ノリペット」で収穫する方法があります。収穫は11月から4月まで行われます。



潜水艦による  
ノリの収穫

# 川養殖の1年



## 体験しよう

現在、ノリスきの作業は機械化されていて、1時間で1,500枚～2,000枚もの乾ノリを生産します。昔はすべて手作業で、熟練した人でも1時間に300枚が精一杯。まだ暗いうちからノリをすいておいて、お日様が昇る頃に外に干していたそうです。やはり天日で干したノリはおいしいと、手すき天日干しが見直されています。昔ながらのノリスきを体験してみましょ

① 網からノリを摘み取ります



② 摘み取ったノリをヒコーキ包丁でたたき、細かく刻みます



③ 刻んだノリを真水の入ったタルに入れてかき混ぜます。それをマスですくってのりすの上の四角い枠にまんべんなく流し込みます。一気にやるのがコツ！ 失敗してもやり直せます



④ すいたノリはスポンジで軽く水を切ります



⑤ のりすと枠に貼り付けて、天日で3～4時間（天気によります）乾かします。乾いたらそとはがして、乾ノリの完成です

