

三番瀬・海辺のボランティア講座<第2期>

第9回 「ノリすき体験」 報告書

1. 日時、場所

実施日／平成24年3月10日（土）

時間／10：00～13：00

場所／三番瀬塩浜案内所

2. 参加者

参加者	21名
スタッフ	11名
講師	篠田務さん

3. スケジュール

時間	内容
10：00	集合 事前レクチャー
10：15	のりすき体験
11：30	ワカメ収穫
12：00	ノリ、ワカメ試食
13：00	解散

4. 当日の様子

	
<p>篠田さんからノリ養殖の行程について話してもらいました</p>	<p>まずは、採ってきたのりを細かく刻みます</p>



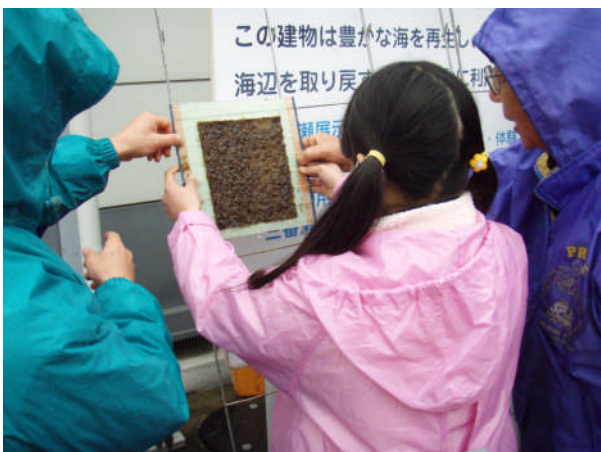
刻んだノリを樽に入れ、水で溶きます



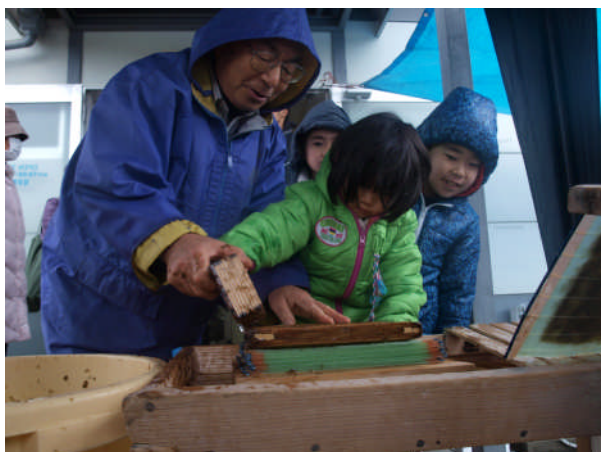
溶いたノリを升ですくい、木枠の中に広げます。
勢いよく入れないとノリの厚さが均等になりません



篠田さんの指導でノリをすいていきます

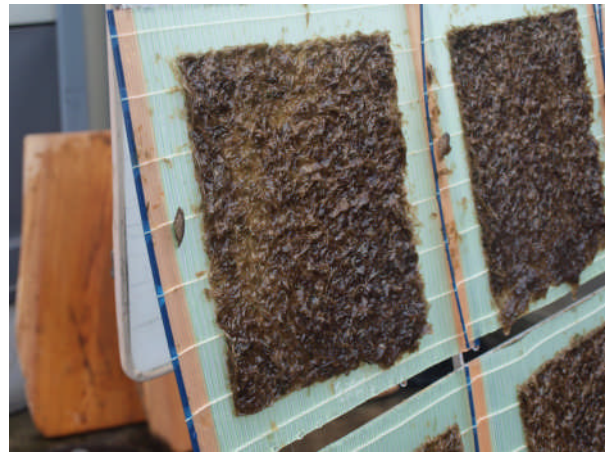


すいた海苔を干します





うまくできたかな



あいにくの天気で天日干しはできませんでした



三番瀬をきれいにするために、漁師さんがワカメの養殖をやっています。そのワカメをわけてもらいました



メカブです。こんな形をしています



取れたてのワカメをさっとお湯にくぐらせてシャブシャブで食べます



ポン酢で食べるとびっくりするほどおいしい！



アサリも準備しました



味噌汁を作りました



生ノリはお醤油で「さっと煮」に。日持ちはしませんが、佃煮よりあっさりしていておいしい



おなじみ、メカブのとろろ



おなかいっぱい食べました



最後に篠田さんに乾ノリの等級や、行徳のりについて話していただき、締めくくりました