

山折り



彩りよく 香り豊かな
高級食材

青海苔について

青海苔は食用にされる緑藻の総称。大きく3種類(旧アオノリ属・アオサ属・ヒトエグサ属)に分かれ、その中にもさらに細かい分類があります。

「北海道産青海苔」は、高級料亭やレストラン、和菓子店で使われる旧アオノリ属の仲間(ボウアオノリ・ウスバアオノリ)。たこ焼きなどに使われるアオサ属、つくだ煮の材料になるヒトエグサ属の海藻とは別格の高級食材です。

表面

当会が「北海道産 青海苔」活用に取り組む理由

青海苔をきっかけに 子どもたちと海の未来を考えたい

北海道は近年、鮭やイカ、昆布などの不漁が深刻化。それにより、海や漁業にネガティブなイメージも生じています。

しかし実は「青海苔」のように、新たな可能性を秘めた海産物も存在します。大切なのはまず、地元の家や、海の変化について知ること。私たちは、未利用海産物を活用したり、生活の中で海を守る行動をすることによって、豊かな海を未来につなげられる！という明るいイメージを子どもたちに抱いてもらいたいと願い、活動しています。



青海苔で板海苔づくりに挑戦

- 主な取り組み(実績・予定)**
- 2020年**
 - 北海道産青海苔をテーマに子ども向け講座実施
 - 「北海道産青海苔」を使った商品を試作
 - 北海道産青海苔を地元料理コンクールのテーマ食材に
 - 2021年**
 - 漁協や有識者などへの調査実施
 - 夏：東京の飲食店「分とく山」「レストランテアアパツァ」で青海苔メニュー提供
 - 秋：子ども向け講座開催
 - 秋：函館市・松前町の学校給食で青海苔メニュー提供(予定)
 - 秋：函館の飲食店による青海苔フェアを開催(予定)

2021年9月10日~20日
ホテルニューオータニ幕張
「南麻布「分とく山」フェア」
ランチコースの一品として、
特別メニュー提供



北海道産天然青海苔入り「萬おこわ」

上記メニューのいずれかを召し上がり、アンケートに答えてくださった方から抽選で10名に「北海道産 天然青海苔」5gバックをプレゼント(応募メ切 2021年9月20日まで)



はこだて海の教室実行委員会 2021年9月発行
<https://www.hakodate-umi.com/>

次世代へ海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる「日本財団「海と日本プロジェクト」」の一環で実施しています

山折り



2021年の収穫量はわずか10キロ
知る人ぞ知る北の海の宝
北海道産 天然青海苔



はこだて海の教室実行委員会