

鳥羽湯ったり海藻物語

2月4日 OA

桃取黒海苔委託加工施設 工場長 清水直兄さん

鳥羽市桃取町では今、海苔の最盛期を迎えています。

桃取で最初に海苔養殖を始めた人は2、3人くらいでした。

それから徐々に増えて私が幼少の時、最高80軒くらいが海苔養殖をしていました。

今は9軒です。だんだん減っていきました。

桃取に海苔の委託加工施設があります。

摘み取ってきた海苔をここに持ってくると、オペレーターと作業員で乾燥している海苔まで作る仕組みです。

漁師さんたちは沖から海苔を摘み取るだけです。この加工場のおかげで仕事はかなり楽になりました。

重労働だったんですよ。

工程は、摘み取った海苔を脱水機にかけます。塩分を飛ばしたら冷蔵庫に1日入れて、海苔を熟成させ

ます。この熟成海苔の手法は鳥羽だけです。桃取、菅島、答志地区だけでやっています。

その後は、熟成した海苔を機械に移したらおよそ3時間で乾燥した板海苔が完成です。

熟成した海苔は味が濃い、光沢がでます。見た目もおいしく見える。

この海苔を焼くと青くなってとても良い匂いがするんです。

桃取の海苔はまた格別。。

温暖化など様々な問題はありますが、おいしい海苔を作るために一生懸命頑張っています。

自分たちの努力と過去の経験がインプットされているのでそれを活かしての腕自慢。

いい海苔を作っていきますね。

お知らせ

鳥羽市内のお店には今年のおいしい海苔が販売されています。

香りがよく味も濃い。

おいしい海苔の季節です。