

しおがまっ子通信



第4号 平成29年12月

発行/塩竈市政課

〒985-8501 塩竈市旭町1-1

電話 022-355-5728

FAX 022-367-3124

対象小中学生 2,519人

小4:397人 小5:416人

小6:412人 中1:409人

中2:458人 中3:427人

(H29.11.30時点)

しおがま ゆうめい 塩竈の有名なものって なに？ のり へん 海苔 編

おにぎりに巻かれていたり、ふりかけに入
っていたり、皆さんが普段、何気なく口にしてい
る海苔のことをどれくらい知っていますか？

海苔の歴史やどのように作られるのか、

浦戸諸島で働く海苔養殖業の漁師さ

んに話を聞いてきました。

のり れきし 海苔の歴史

日本では、1,400年以上前(奈良時代)からすでに食べられてい
たと言われています。当時は、貴族などごく一部の人のしか口にで
きないくらい、高価な食べ物でした。それは、「連草」と呼ばれる
ほど自然条件によって採れる量が不安定だったからです。

宮城県では、江戸時代に気仙沼湾で養殖が始まりました。昭和
30年代は松島湾が海苔養殖の主力漁場となりました。松島湾に
浮かぶ浦戸諸島では、毎年おいしい海苔を生産しています。



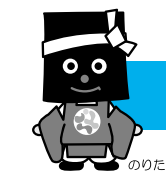
うら と どうがいがいしゃ
浦戸合同会社
あら いけいた
荒井啓汰さん

りょうし おも つ のり 漁師さんの思いが詰まったおいしい海苔

昨年4月から浦戸桂島で海苔養殖業に関わ
ってきた荒井啓汰さん。今年『浦戸合同会社』
に就職し、桂島の住民として生活している荒
井さんは「準備を含めて1年かけて海苔を作
っています。今の時期は、太陽が出る前から
船で海苔を収穫しに行きます。海苔にはミネ
ラルや食物繊維などたくさんの栄養素が入っ
ていて体に良い食べ物です。浦戸の海苔は、
特に香りや甘みが強くおいしいので、ぜひ食
べてみてください。これから
の時期は餅を海苔で巻いた磯
辺焼きがおすすめです。」と
話してくれました。



のり つく 海苔ってどうやって作られるの？



海苔を養殖するための網づ
くりのほか、竹や浮き、ロー
プなどの道具をそろえて、海
の上ですぐ使えるように準備
しておきます。



殻胞子(海苔のタネ)ができ、
これを見殻や岩の代わりに、網
に付ける作業(採苗)を行います。
陸では、殻胞子の放出がピーク
を迎えたカキ殻を大きな水槽に
移し、水車を利用しながらタネ
を網に付けていきます。



海苔の芽が20センチくらいに
育つと収穫開始。摘み取り専
用の機械で、網に付いた海苔
を刈り取ります。刈り取った
らすぐに加工場へ持っていき、
加工されて出来上がります。



海では、湾内の遠浅な海の上
に支柱を4本立ててその間に網
を張り採苗を行います。その後、
殻胞子が網に付いたら一部はそ
のまま海上に残したまま育て、
ほかの網は冷凍保存します。