

次世代につなぐ 市川の

「ノリ」

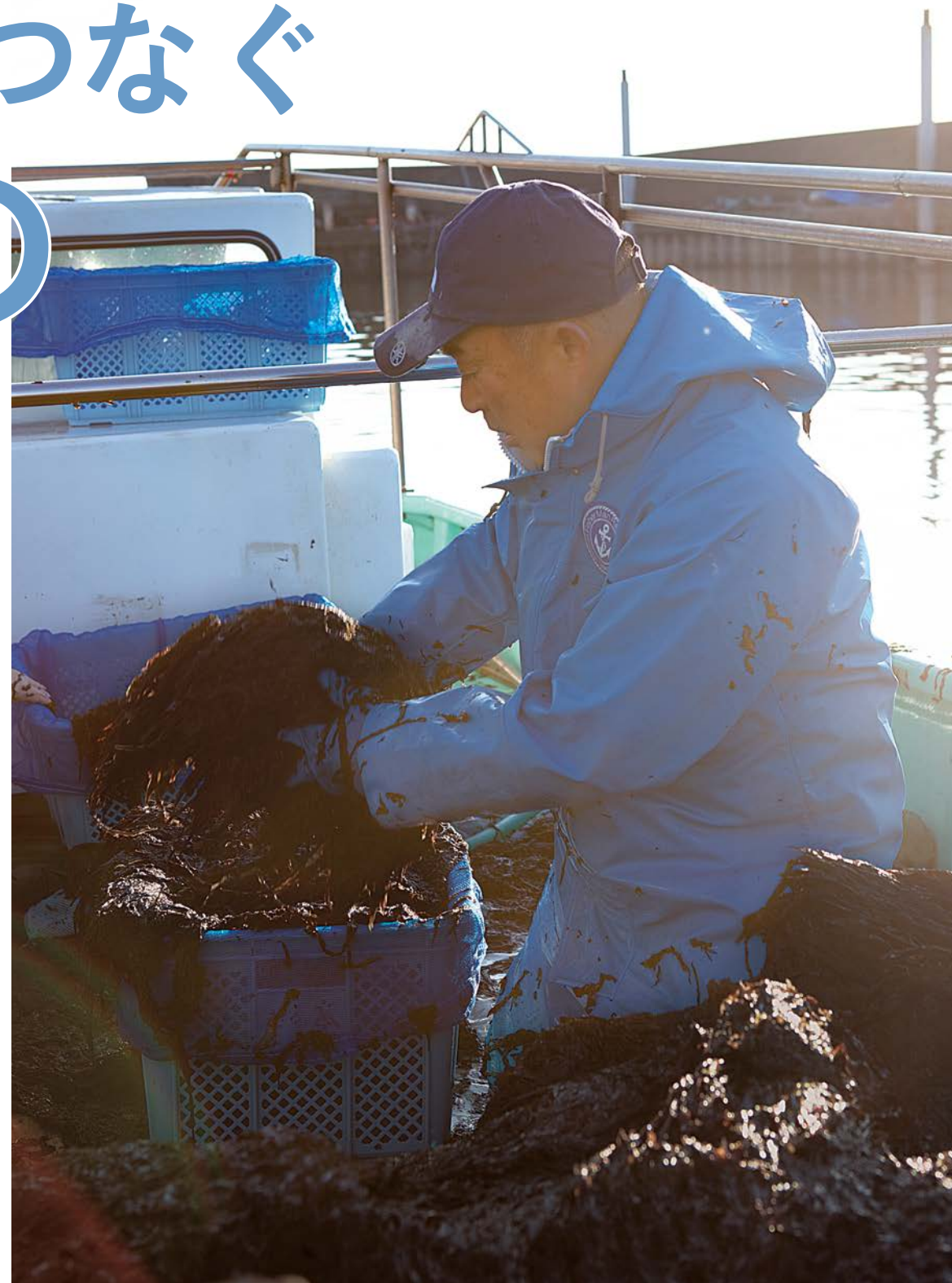
市内でノリが生産されていることを知っていますか。本市では明治42年ごろからノリ養殖業が営まれており、ノリ漁師さんたちが丹精込めて生産しています。今回は市川の今後も守っていききたい水産物、ノリについて特集します。

図 359-1150 地域整備課



品質は国内でもトップクラスを誇ります。ノリは冬の時期にしか摘むことができず、本市では例年11月～3月末ごろまで三番瀬とその沖合でノリ摘みが行われています。主にスサビノリという品種を生産しています。

三番瀬＝市川市と船橋市の沖合に広がる浅瀬や干潟の総称



このおいしい市川のノリを残していきたい

市内の漁場は江戸川から栄養が流れてくるので養分が豊富でノリ養殖に適しています。そのおかげもあり市川産のノリは甘く、口どけが良いのが特徴です。

風味が良いので乾ノリをあぶって何もつけずに食べてもおいしいです。また、熱々のみそ汁の中にパッと生ノリを入れるのもオススメの食べ方で、味はもちろん熱が加わりノリの色が黒から緑にきれいに変わるのも楽しめます。

今後はこのノリをより多くの方に食べていただき、次の世代、その次の世代へと末永くこの貴重な水産物を残していきたいです。



ノリ漁師
秋本 久さん

昔ながらの乾ノリの作り方 —小学校ノリ漉き体験教室—

毎年2月ごろ、市内小学校の総合学習の一環として元ノリ生産者を講師に招き、昔から伝わるノリの手漉き体験教室を行っています。



1 たたく

生ノリをまな板の上のせて飛行機包丁で切り、ペースト状にします。



2 漉く

真水とノリを混ぜたものをすくって、ノリ簀の上に置いた枠の中に流し込み薄く広げます。



3 干す

漉いたノリの水を切って、天日に干し乾燥させます。食べるときはあぶり、焼きノリにして食べます。

体験した みんなの声



たたいて細かくするのが楽しかったです。干しているノリができていくのが待ち遠しくて、家族でノリ巻きにして食べたいです。

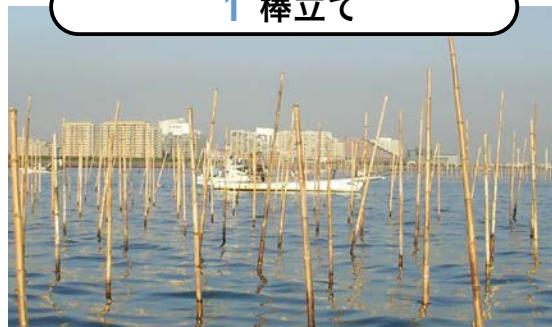


漉くのがあまりうまくできなかったの、また挑戦したいです。こうして近くでおいしいノリがとれて、食べられるのはうれしいです。

海でノリが とれるまで

ノリの養殖の主な工程を
紹介します。

1 棒立て



送水ポンプなどを使って海底に穴をあけ、そこにノリ網の支柱となる棒を立てます。

2 網への種付け(陸上採苗)



ノリは春から秋にかけて、カキ殻に潜り小さな糸状の姿(糸状体)で過ごします。種付けは秋ごろにカキ殻に潜った糸状体から胞子を出させ、網にくっつけます。

3 網張り



ノリの胞子がついた網を支柱にくりながら海に張り出します。

4 ノリ摘み



ノリが15～20cmほどに成長すると、ノリ網の下に船でくぐり、網についているノリをはたき落としながら摘み取っていきます。

その後



機械を使って乾ノリにします。
乾ノリ＝生ノリを四角く簀に漉き、乾燥させたもの

市川のノリはどこで買えるの？

道の駅いちかわや一部の市内ノリ販売店で購入できます。また、いちかわ観光物産案内所では定期的に(詳しくは右記参照)、市内鮮魚店では1月ごろにノリの販売イベントを開催しています。

市川産のノリを学校給食に使っています

市内の小・中学校で、給食の食材として市川産の水産物(乾ノリ・生ノリ)を利用した献立を毎年1月の給食週間に組んで、地元の味を伝えています。



ノリの佃煮を利用した献立

今後のイベント

市川産の水産物の直売

毎月第3日曜日にいちかわ観光・物産案内所で生ノリ、焼ノリ、ホンビノス貝、シジミなどの直売を行っています(天候、時期により、品物が無い場合があります)。

2月の開催日時 2月16日(日)午前11時～午後3時

図 324-7751 同施設

親子漁場見学会

親子で漁業に触れ、本市の水産業への理解をより深めてもらうため見学会を行います。地元の漁師と漁船に乗り、ノリやホンビノス貝などの漁場を見学します。

図 3月14日(土)午前9時30分～11時(天候により、中止となる場合があります)

場 市川市漁業協同組合前(塩浜1-17-3)

人 市内在住の小学生とその親(2人1組)、抽選で10組

料 1組500円(保険料)

注 往復はがきに、住所・親子の氏名(ふりがな)・年齢・電話番号を記入し、3月5日(木)必着で市川市食文化フォーラム実行委員会(〒272-0192 末広1-1-31 行徳支所地域整備課内)