



新年特別

もうちょっと伝え隊



新年号では、最盛期を迎えた「市川のノリ」をもうちょっと深掘りしてお伝えします。

海でノリがとれるまで

本市では、塩浜前面の海で、例年11月から翌年4月ごろまで養殖が行われています。

1 棒立て(8月~9月)



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

2 網への種付け(陸上採苗)(10月)



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。カキ殻に潜った糸状体から胞子を出させ、網に付ける「種付け」を秋ごろに行います。

3 網張り(10月)



ノリの胞子がついた網を支柱に結びながら海に張り出します。

4 ノリ摘み(11月~4月)



成長した様子

ノリが15~20cmほどに成長したら、ノリ網の下に船でくぐり、船についているカッターで刈り取っていきます。

5 その後

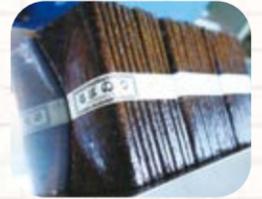
機械を使って乾ノリにします。生ノリを洗浄し、細かく刻んで四角く漉き、乾燥させたらできあがりです。



①洗浄



②ノリ漉き



③できあがり

市川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。



▲乾ノリから作ったつくだ煮



▲生ノリのうまみを生かしたみそ汁

市広報番組「いちにゅー」でも紹介しています。

▶市公式YouTube



年に一度のお楽しみ

生ノリを販売します

市川の海でとれた生ノリが市内の鮮魚店及び行徳支所で販売されます。めったに手に入らない生ノリは、みそ汁や卵焼きに入れたり、自家製のつくだ煮にしたりと、いろいろな食べ方で味わえます。今が旬の生ノリを買うチャンスはこの時期だけです。

なお、天候やノリの生育状況により、中止となる場合があります。

■1月24日(金)午前10時から、なくなり次第終了

場 市内鮮魚店(下表)及び行徳支所

問 ☎318-3967臨海整備課

店舗名	住所	電話番号
魚幸	東菅野1-1-25	☎334-6391
森田屋	本北方3-18-5	☎713-2080
大友	曾谷5-15-13	☎371-1903
すがわら鮮魚	宮久保1-8-13	☎371-7827
魚乙商店	若宮2-7-15	☎334-3148
ふじき	国分2-15-6	☎373-0474

おいしく食べよう!

そのまま食べて、ノリそのものの味を楽しんだら、簡単でおいしいレシピでも味わいませんか。

生ノリ入り卵焼き

【材料(2人分)】

- 生ノリ……20g(水洗いして手で絞った状態)
- 卵……2個
- 顆粒だし……1.2g
- 料理酒……小さじ1
- 砂糖……5g
- 塩……ひとつまみ

【作り方】

①卵液を作る

ボウルに卵を溶き、上記(a)を加え混ぜ合わせる。

②卵焼きを焼く

(巻き1回目)卵焼き器にサラダ油を熱し、卵液を1/4程度流し込み、均一の厚さに広げ、火が通ってきたら適当な幅で巻いていく。

(巻き2回目)卵焼き器の空いている部分に、1回目と同量の卵液を流し込み、全体に広げ、その上に生ノリを带状に薄く広げる。卵に火が通ってきたら巻いていく。

(巻き3、4回目)卵焼き器の空いている部分に、1回目と同量の卵液を流し込み、全体に広げ、卵に火が通ってきたら巻いていき、完成。



ノリのつくだ煮

【材料(2人分)】

- 乾ノリ(焼きノリでも可)……3枚
- 水……250ml
- 顆粒だし……2.5g
- みりん……大さじ2
- めんつゆ(2倍濃縮)……大さじ2
- 料理酒……小さじ2

【作り方】

鍋に細かくちぎった乾ノリ、その他の材料を全て入れ、弱火にかけ、30~40分ほど煮詰めて完成。

◎吹きこぼれや煮汁が減ってきたら焦げ付きに注意し、途中で時々かき混ぜる。

