



# 海苔すき体験



## 海苔を収穫から加工まで

食卓でも身近な海苔の収穫から加工、実食まで体験できます。

対象 幼児～大人

場所 漁港など

時間 連携先と相談（海苔の旬は11～2月だが、冷凍なら通年可能）

## 2. Q&Aの前編

### 1. 連携先と計画しよう

近くの漁協や市町村に問い合わせをし、体験を行っているか確認しましょう。そのうえで必要な物品などについて相談しましょう。



## 2. Q&Aの中編

### 1. 海苔摘み体験

海苔網の下にくぐり、海苔を摘み取ります。時期や場所によってはできないこともあります。



### 2. 板海苔作り体験

#### ①海苔たたき

生海苔を包丁で細かく刻みます。細かいほどなめらかな触感の海苔になります。

#### ②海苔すき

刻んだ生海苔を真水とかき混ぜ、海苔簾の上に薄く流し込みます。コツがつかめるまで何度も挑戦しましょう。

#### ③海苔干し・はがし

すいた海苔を半日の間、天日干しします。海苔が乾いてくるとパチパチと音が聞こえるので、はがす目安にしましょう。乾いたら海苔簾から海苔をはがして板海苔の完成です。



### 3. 実食

板海苔は火で軽くあぶって食べます。新鮮な海苔は香りが豊かでとてもおいしいので、具無し塩おにぎりに使っても満足できるでしょう。

