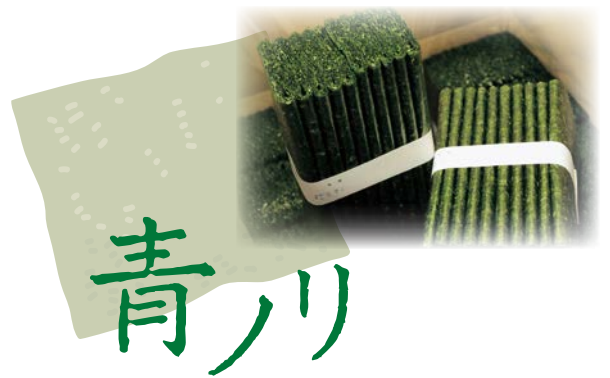




青ノリ養殖場



青ノリ

て生食用の物の中間の厚さです。色が濃くて柔らかく、深い味わいが特徴で、乾物にも生食にも使用可能なノリとして重宝されています。

ノリ作りの一年

【9月～10月】ノリの種がつく海域に網を張り、ノリの種を網に付ける。

【10月】種網を潮の流れがよくノリの育ちがよい場所に移す。

【12月～5月】機械を使い、海中でノリを吸い取って収穫する。

【5月】ノリの網をかけていた竹を回収する。

青ノリ部会

若手のノリ漁師で構成する青ノリ部会。昨年から渥美漁協の出資により、機械を購入し、青ノリの収穫から出荷までの作業を行っています。

青ノリの加工で一番苦労するのが「異物除去」です。洗浄・乾燥は機械で行い、異物除去は人の目で行います。どんな小さな異物も見逃さないように何度も確認作業を行います。

今年度、機械を増設し、製品も仲間も増やして、年間を通して安定した出荷の実現を目指しています。



青ノリの異物除去作業

しらす漁の様子



しらす漁の水揚げ



しらす

しらす漁

午前4時過ぎに赤羽根漁港を出港し、漁場へ向かいます。漁場は、伊良湖から潮見坂の間の海域です。

網を積んでいいる網船、その網船から網の片方を受け取り並列して走る手船、そして網を引き上げて、しらすを港まで運ぶ運搬船の3隻で漁を行います。

カタクチイワシ・マイワシの稚魚を総称し、しらすと呼びます。近年水揚げされるしらすは、ほぼマイワシの稚魚です。漁の期間は4月中旬から12月まで。漁場から赤羽根漁港までの距離が近いため、鮮度も抜群です。

しらす漁の網の目は細いため、水の抵抗も大きく、それを引き上げるウインチは強力なものでなければなりません。事故につながる恐れがあるため、引き上げのとき、巻き込まれないよう細心の注意が必要な危険な漁です。