

すがたをかえる



たべもの
しゃしんえほん 16

のりが できるまで

構成・文 宮崎祥子
写真 白松清之



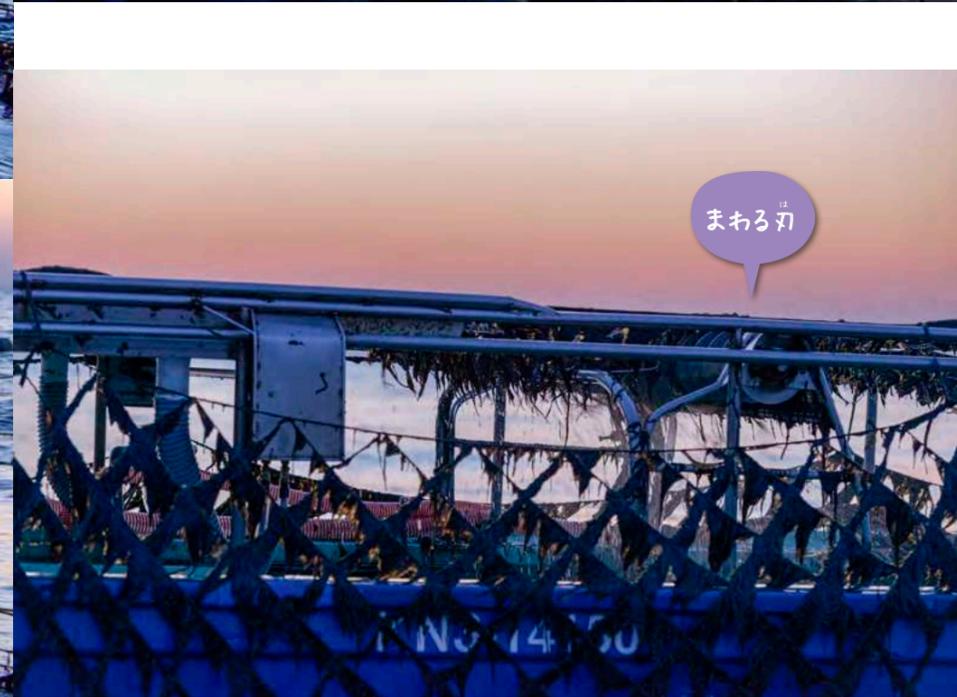
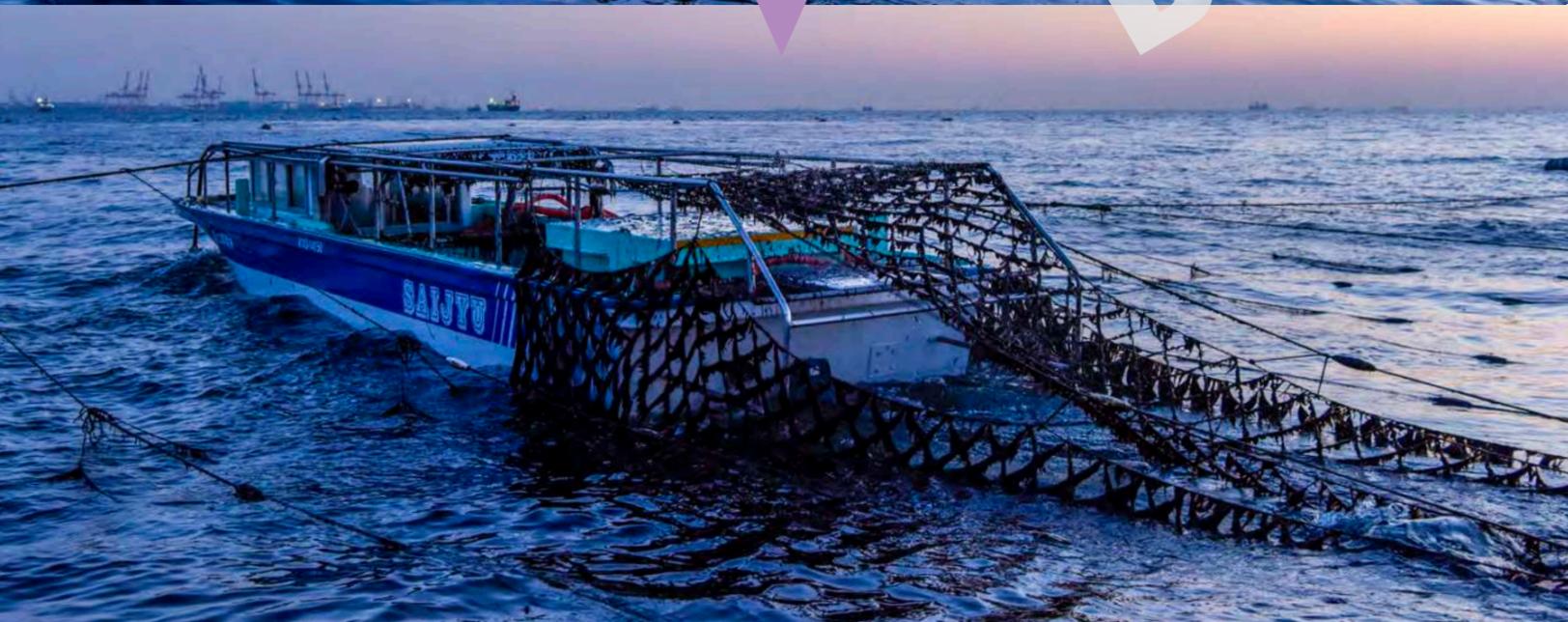


さて、「^{りくじょうさいびょう}陸上採苗」の日から、3しゅうかん後の^こ10月なかば。
 あみは、^{かこう}河口から ^{うみ}ほどちかい ^{なか}海の中 ^{かんしゅう}2かしょに はられた。
 のりの ^め芽が ^{そだ}育つためには、^{うみ}海の ^{えいよう}栄養だけでなく
^{かわ}川が ^ははこんでくる ^{やま}山の ^{えいよう}栄養も ^{ひつ}ひつようなんだ。



^{りょうし}漁師さんは ^{よあまえ}夜明け前に ^だふねを ^{だし}出し、1れつずつ ^{てさぎょう}手作業で ^{あみ}あみを
 もちあげていく。からまった ^{ゴミ}ゴミも、1つ 1つ ^{はず}はずしていく。
 あみを ^{あさひ}朝日と ^{かぜ}風に ^ほほして ^{じかん}1~2時間。ほどよく ^{かわ}かわいたら、
 また 1れつずつ ^さ下げていく。この作業を、「^{かんしゅう}干出」という。





DO NOT COPY

まわる刃

ぎょじょう 漁場に 着くと、ふねは
あみの 下にもぐりこんだ。
あみの はしから はしまで
ゆっくりと すすんでいく。
ふねの 上のほうには、
こうそく 高速で まわる 刃が ついていて、
刃を つつかすときに
のりを つみとる しくみだ。



もぐり船の 行き先は、のりを 加工する 工場。

のりは 日に あたると

色が あせてしまうため、つみとりから

工場の タンクに 入れるまでを

明るくなる前に おこなわなければ ならない。

工場の うらに ある 船着き場に

ふねを よせて、

のりを ホースで すいあげていく。



葉っぱを広げると
1まいはとてもうすくて細長い。
品種はナラワササビノリ。



しあげは、^{ぜんじどうかん}全自動乾のり^{せいそうそうち}製造装置。
のりを うすく しかくく ととのえて、
^{ねっふう}熱風で かわかす マシンだ。
加工を になう 漁師^{りょうし}さんは、1まいの
おもさを はかり、その日の のりの
ようすに あわせて ちょうせつをする。

2時間半^{じかんはん}ほど
マシンの^{なか}中で
^{ねっふう}熱風を あびて
出てきた のりは……あ！
パリパリの まっくろだ。
つやが あって、
おいしそう。



