

のりについて

にがつむいか
2月6日は「のりの日」です。

のりの産地さんちといえば、有明海ありあけかいが有名ゆうめいですが、実は瀬戸内海せとないかいでもたくさん生産せいさんされています。
香川県かがわけんでも、10月がつから3月がつの間、養殖ようしよくが行おこなわれています。



瀬戸内海産のりの特徴

香川県かがわけんをはじめ瀬戸内海せとないかいは「浮き流し式うながしき」と呼ばれる方法で海苔のりを養殖ようしよくしています。「浮き流し式うながしき」とは、上うへの写真しゃしんのように、海うみの中に網あみを浮かせて、海苔のりを養殖ようしよくする方法ほうほうです。

この方法ほうほうで作つくったのりは、黒々くろくろとしたつやもを持ち、しっかりとした歯ごたえはになります。作つくってからしばらく時間じかんを置おく、おにぎりや巻き寿司まきずしなどに最適さいてきです。

学校給食では

2月6日がつむいかの「のりの日ひ」にちなんで、香川県水産振興協会かがわけんすいさんしんこうきょうかいから、おいしい味付けあじつのりをプレゼントしていただきました。感謝かんしゃして、よく味あじわって食たべましょう！