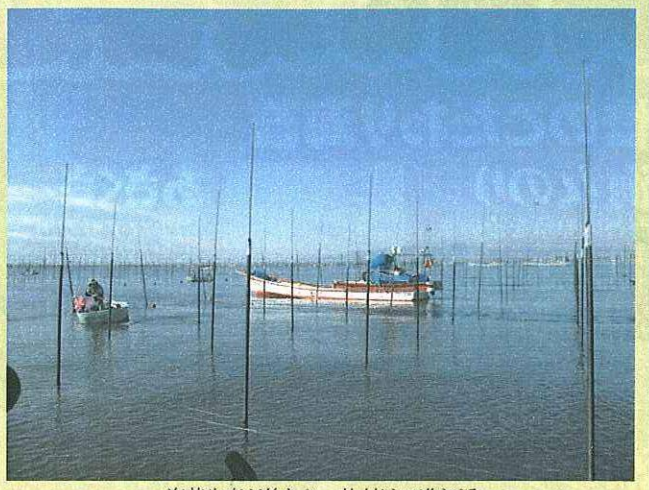
今年の海苔の生産、無事終了しました！



海苔生産が終わり、片付けの進む浜

五月の初旬ですが、今期の海苔生産はほぼ終わりとなりました。昨年は五月中旬でも兵庫県や宮城県などでなかなか品質の良い海苔が取れていましたので、ちょっと早い終了となりました。今期の海苔は前半に良い海苔が集中して獲れた事が特徴です。量も例年以上に取れたため、私たち加工業者にとっては嬉しい年になりました。

十一月後半から始まった海苔生産が終わり、整理にかかっている漁場がほとんどです。海苔網を洗い綺麗にして来年度の生産に備えます。海苔網を支持する杭（コンポーズなど）やアンカーも撤去され、漁場は綺麗になります。海苔を抄き上げる自動機もメンテナンスされ来年に備えます。舟も一部ばらしたりと生産者はまだまだ忙しい日々が続きます。また、次年度に使う海苔種を良かった網から取り、管理培養するのも仕事のひとつです。農家が種籾を残して管理しておくのと同じです。この時期になると少しさびしさを感じるのは筆者だけかな？

今年度は８０億枚（昨年度が７７億枚）を超える生産量がありました。残念ながら世の中の不景気を反映して平均単価は昨年より低いものでした。８０億枚の国内生産ですから日本人が一人年間１０枚ずつ食べると足りなくなります。もっと海苔を皆さんに食べていただく努力が必要だと痛感しました。

かたやまの 海苔
片山海苔新聞
2013年5月
第十四号

商品紹介　練火焼

海苔原草を紙状に抄きあげる前の状態で焼き上げたものです。海苔は抄きあげるときに細かく裁断したり水洗いします。このときにどうしても旨味成分が流れてしまいます。そこで原草のまま使用することを考えました。焼き方には当社製法特許『練り火焼き』で芯まで焼き上げ、海苔本来の甘味旨味を引き出しています。そのままおつまみおやつとして、サラダや麺類のトッピング、味噌汁の具材としてなど用途は多岐にわたっています。

練火焼　小売価格
630円（税抜）

海苔をもっと手軽に食卓に！
海苔レシピコーナー

簡単に作れる！ 海苔佃煮

◆材料（4人分）

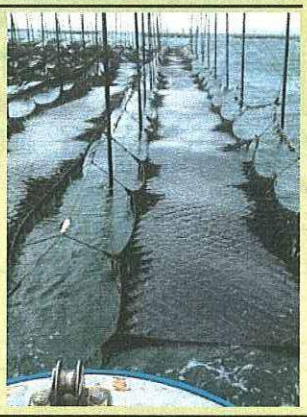
海女のり	10ｇ
ごま油	大さじ1杯
醤油	大さじ1杯
白いりゴマ	少々

◆作り方

1．海女のりにごま油と醤油を良く混ぜ少し揉み込み、15分程おいて全体にしっとりしてさせます。
2．白ゴマをかけて出来上がりです。お好みで唐辛子などで辛味を付けてもよいでしょう。

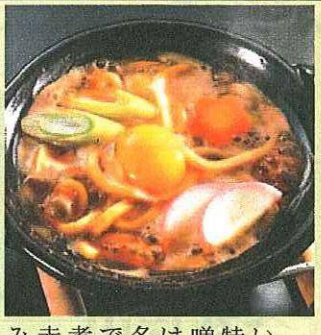
おつまみやご飯の友　おにぎりの具として最適です。

産地紹介 愛知県知多半島



愛知県知多半島付近は海苔の産地が多くあります。地形的に西側は木曽三川の栄養分が流れ出し、東側は矢作川の栄養分が良い海苔を育てます。今回紹介するのは西側の『鬼崎』浜です。知多半島の西側には中部国際空港が出来、海苔漁場がずいぶん狭くなってしまいました。冬場には強い西風が吹き、その風によって海がかき混ぜられ栄養分が循環し美味しい海苔が取れます。流れの速い海で取れる海苔は厚めで少ししっかりしていて寿司向きです。愛知県内ではトップクラスの評価の海苔が取れます。

海苔の買い付け人 グルメ紀行



愛知県といえば味噌。特に八丁味噌、赤味噌は有名です。名古屋近辺でも、土手煮（もつの赤味噌煮込み）味噌カツ、味噌煮込みうどんなどが有名です。静岡人の私にとっては少し味が濃い目かな？味噌の香りと風味は奥深く、なんか織田信長か豊臣秀吉の味に思えて仕方ありません。味噌煮込みうどんのお勧めは山本。２軒ありますからお好みで。

店長のつぶやき

五月春爛漫というところですが…。社会的にも不安がいっぱい。地震、ミサイル、鳥インフルエンザなどなど数え上げるとまがありません。やる気を出して一歩一歩前進するしかないかな？開き直りも大事だと思うようになってきました。

お問い合わせ
株式会社片山
静岡県静岡市葵区
流通センター5番2号
TEL：054-263-2424
FAX：054-263-2491