

すこやかに

vol.74

とばつこげんきつこ

AK 絵



紅葉が楽しめる季節になってきました。気軽に親子で楽しめるサイクリングを兼ねて訪れてみてはいかがでしょうか。

海の博物館がお届けする

とばを育む海の森ガイド

vol.8

「ふのり」の利用 糊から食用へ



フクロフノリ(左)とマフノリ(右)



「ふのり」(天日干したフクロフノリとマフノリ)



「ふのり」を使ったサラダ



「ふのり」の入ったおかゆ

海羅、鹿角菜、布乃利、布海苔などと漢字で書く「ふのり」は、マフノリとフクロフノリのことです。市内では、冬から春にかけて、潮が引いた磯の岩や石に繁殖、長さは10センチほどの管状に生長します。茎は、不規則に分かれ、枝の根元にくびれがあり、表面は光沢のある紅紫色の海藻です。

古くから、糊として使われることが多く、明治初期の水産博覧会の解説には「煮て糊となし衣類の張物、左官の壁を塗るに必ずこの糊を用いれば壁落ちることなしという。京都西陣織物類には必要の品にして需用極めて広し」と、その用途を紹介しています。

近年は、酢の物やみそ汁の具、海藻サラダなど、食用としての需用が多くなっています。また「ふのり」に多く含まれている「フノラン」は高血圧症、糖尿病、肝臓病など、さまざまな病気に有効であるとの研究報告があり、健康食品として注目を集めています。



編集と発行

総務課広報情報係

〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目1-1 ☎0599-25-1114

ホームページ <http://www.city.toba.mie.jp/>Eメール koho@city.toba.mie.jp

資源保護のために再生紙を使用しています。

編集後記

広報マン

広報マンは体が大事!!

浜崎 最近寒くなってきたから、朝、布団から出るのがきついな。

松川 昼間はまだ暖かいですけどね。

寺本 取材で外に出ること多いので体調管理には十分注意しないと。

松川 僕は、風邪ひきやすいタイプなのでホントに注意しないと。

浜崎 僕は寒がりじゃないで平気ですよ。

寺本 広報マンも健康に気をつけて仕事頑張って行こか。なあ、二人とも。

浜崎・松川 ハックシユン! 寺本 おいつ。