

すこやかに

vol.75

とばごげんまっご

AK 絵



外から帰ったら手洗いうがいをしましょう。これからの寒くなる季節は風邪の予防にもつながります。日ごろから自身の健康管理に努めましょう。

海の博物館がお届けする

とばを育む海の森ガイド

vol.9

鳥羽のノリは香よし味もよし



養殖されている「スサビノリ」



浮流しによるノリ養殖



海の博物館のノリ漉き体験

50年程前にノリ網を使った養殖ができるまでは、潮が引いたときに磯の岩に付着している天然のノリを摘み採ったものが鳥羽で採れる「ノリ」でした。明治13年（1880年）の水産博覧会解説書の記録には、海苔（アマノリ）が県下13地区から出品され、鳥羽からは相差、国崎、石鏡、浦村、安楽島の5地区。その評価は「食料に用いて香味頗るよし」、「炙りて食するに香味佳なり」と記されています。

伊勢湾内で明治末から木や竹の枝を海底に植えて行っていたノリ養殖は、昭和24年にノリの生活史が解明されると、ノリ網を使って行う養殖方法に変わってきます。昭和36年に桃取でノリ浮流し式試験に成功、その後昭和40年代に入ると鳥羽の海でもノリ養殖が盛んになってきます。

現在は坂手、桃取、菅島、答志、和具浦、安楽島、浦村で美味しいノリが生産されています。



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



これからの時代

浜崎 謝辞、你好！。松川 どうしたんですか？ 浜崎さん、ひとりで呟いて。浜崎 最近中国語を勉強してるんやけど発音が難しくて。寺本 自分で勉強しとんの？ 浜崎 毎週1回、市民文化会館で講座があるんですよ。練習しないとすぐ忘れてしまいうので。寺本 でもまたなんで急に勉強し始めたん？ 浜崎 鳥羽で中国人観光客に会ったとき、ちよつとも話せるようにと思って。松川 鳥羽市は国際観光文化都市ですもんね。寺本 いい心掛けや。