

第22回「海の香りのする詩」

市内小学生の部

大賞

海をテーマにした「海の香りのする詩」の受賞作品が決定しました。
市内から614点、市外（県内）からは178点の応募があり、次のみなさんが入賞しました。

教育委員会生涯学習課



②5 1268

じんきちやの海苔

安楽島小学校 六年 三浦 光陽

ガガー、ガコン

ガラガラガラ、キイー、ガコン

海苔屋の機械の音が鳴りひびいている

ぼくは、じいちゃんの手伝いにきた

ポン、ポン、ポン

よいしょ、よいしょ、よっこらせ

ぼくは、たいたい商品ははんと押しや商品を

つめる手伝いをする

じいちゃんが、海苔の機械を操縦する

ガガー、ガコン

ガラガラガラ、キイー、ガコン

海で、じいちゃんとはあちゃんかどってきた

長い海苔を一度、脱水機にかける

ガガー、ガコン

やあらかくするため冷凍し、粉々にする

ガラガラガラ、キイー、ガコン

これをもう一度機械に通したぞ、一枚の海苔になる

いいじゃんたちは、この機械を夜な夜な動かして、何箱、いや何百箱もの海苔を作っているんだ

ガガー、ガコン
ガラガラガラ、キイー、ガコン

できた海苔は、まっ黒でつやつや光っている
ここでは、海苔いっばいの香りがする

「食べるか」「食べる、食べる」
いっしょに手伝いをしていただはあちゃんが

近くのストロアで、できたての海苔をあぶってくれる。

「パリッ」という音とともに口いっばいに、

海苔のいい香りが広がった
よし、今年の海苔も上出来だ

「ガガー、ガコン／ガラガラガラ、キイー、ガコン／海苔屋の機械の音が鳴りひびいている」の書き出しで始まる『じんきちやの海苔』。作者がじいちゃんの手伝いにきた様子が生き生きと描かれています。じいちゃんたちが夜な夜な機械を動かす姿が擬音語を使うことで、目の前に浮かんできます。

一枚の海苔ができてあがる。まっ黒でつやつや光る海苔と香り、「食べるか」「食べる」の会話の妙、「パリッ」歯切れの良い音、口いっばいに広がる香り。「よし、今年の海苔も上出来だ」に帰結する作者の思いが、見事に表現されています。じいちゃんのところへ手伝いに来て、得た体験が、作者に新たな発見、感動を産み出し、背景にある家族の絆も強く感じさせる作品に仕上がっています。（選考委員長：松田健氏評）

市内中学生の部 大賞

「初盆」 石川晴也（鳥羽東中3年）

今年は 僕のおじいちゃんのお盆
おじいちゃんの戒名の中に
「海」という字が入っている
おじいちゃんは若い頃
海の仕事をしていたから

一年前

おじいちゃんから聞いた昔話
普段無口なはずなのに
饒舌に語りだした

「昔 中学を卒業した後 いろんな海で漁を
しとった……。」
次々と話は続いた

おじいちゃんは どんな海をみてきたのだろう
僕はいろんな海を知りたくなった

「どこの海に行ったの？」
「インド洋にも行ったし、他の海にもいった
なあ。」

僕はどんな話に引き込まれていった
その後は貨物船で働いていたらしい

おじいちゃんと浜まで散歩した
浜を見ながら
おじいちゃんは静かに笑った

今日は 笹舟を流す日
ご先祖様がお盆になると
笹舟に乗って帰ってくる
「おじいちゃん 昔のように
海の旅人として この舟に乗って
帰ってきて。」
静かに願いながら
そっと笹舟を流した

その他の受賞作品は次のとおりです。

市内小学生の部

伊良子清白賞 「海の色々」濱
崎帆夏（答志小5年）

入賞 「じいちゃんの船」服部
愛結奈（鳥羽小6年）、「風の

島」松村琉里（菅島小6年）、
「海女のばあちゃん」城山翔汰
（鏡浦小5年）

奨励賞 「祖父母の海で魚つ
り」木田夢華（鳥羽小5年）、

「海からのおくりもの」野村吏
市（弘道小6年）

市内中学生の部

伊良子清白賞 「キラキラかが
やく鳥羽の海」中井倫世（加茂
中2年）

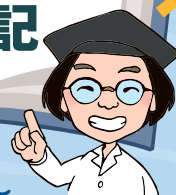
入賞 「自慢の家族」松本妃奈
里（長岡中3年）、「造船所」
奥村就（鳥羽東中2年）、「海
はいつもそこにある」前田遥
（鳥羽東中1年）

奨励賞 「鳥羽湾を見守る神
島」齋藤小夏（鳥羽東中3年）、
「絆」佐々舞夏（加茂中1年）

受賞者のみなさんの作品は、
作品集として編集し配布する予
定です。

※敬称略

鳥羽・海藻文化革命
岩尾博士の
海藻博物記



vol.5

～黒ノリの話～

水産研究所 ☎ 25 3316



ノリ網に生える収穫前のノリ。



沖合にある「浮き流し式」。ノリ網の下をくぐるようにしてノリを刈り取るノリ収穫専用船。通称「潜り船」。



定量定型に自動調整されノリ乾燥機にコンベヤーで入っていく直前のノリ。できあがったものが「乾ノリ」である。

三重県で生産される黒ノリのうち、30%あまりが鳥羽産品である。といっても、三重県産が全国に占める割合は3%ではあるが、（有明を含む九州産が50%以上）有明海のように遠浅で広大な干潟海岸がない鳥羽沿岸では、限られた沖の漁場に設置したロープ筏にノリ網を付けて12月から翌年の3月いっぱいまで生産している。

さて、鳥羽産黒ノリが全国にアピールできるポイントをお伝えしたい。「冷凍熟成製法」である。鳥羽では、干潟に立てた支柱に干潮時にノリ網が干上がるように設置した「支柱式養殖」ではなく、沖で網が海水に浸りっぱなしの「浮き流し式養殖」を行っている。さらに潮流も速いためノリの体が頑丈に育つ。海が荒れて毎日収穫ができないため、一度にたくさん収穫し、冷凍保存していた。それを解凍して製品にしていたことから始まったといわれる「冷凍熟成製法」。このノリを使って製品にすると、鳥羽ならではの、歯切れが良く、口溶けやわらかで、甘みとうまみのバランスが複雑な味わい深い黒ノリになるという訳である。本年度から三重県漁連と鳥羽機部漁協により科学的な検証が実施されるということであり、結果が楽しみである。