



# のり 海苔を知ろう



## のり 海苔の歴史

海苔の歴史は古く、1300年以上前から食べられていたといわれています。江戸時代には、養殖が行われるようになったことで、多くの人に愛され親しまれるようになり、「江戸城の前」で生産された海苔、これが「江戸前海苔」のはじまりとされています。

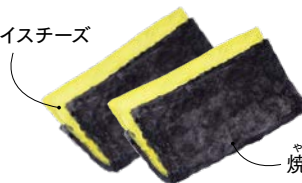


## のり 海苔の栄養

海苔にはたくさんの栄養が含まれており、特にたんぱく質、食物繊維、ビタミン、鉄分など、健康に欠かせない成分を多く含んでいます。

### 《おいしい簡単海苔レシピ》

スライスチーズ



焼き海苔

おやつにもぴったり!

海苔チーズ

焼き海苔



ご飯

かつお節+醤油

※漁師さんが船の上で片手で食べられると好んで食べていた品。

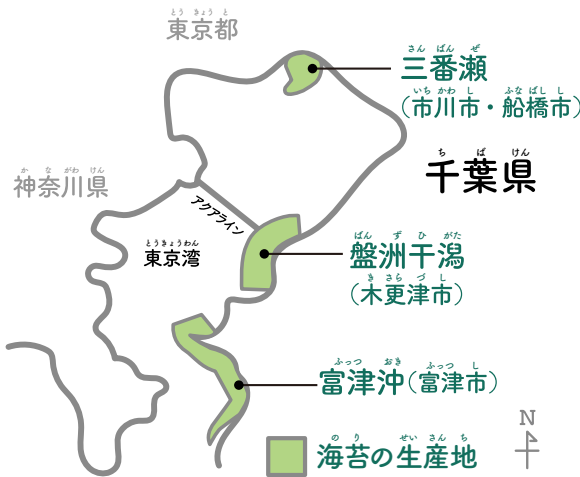
手軽に食べられる!

鉄砲巻き

## えどまえ のり とくちょう せいさんち 江戸前ちば海苔の特徴と生産地

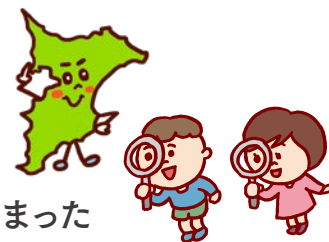
ちば海苔の特徴は「香り」です。鼻にぬける香りはとてもよく、食べると口の中ですぐ溶けて、おいしさが口いっぱいに広がります。

漁師さんは、やわらかい海苔を育てるために海苔の網をこまめに交換しています。



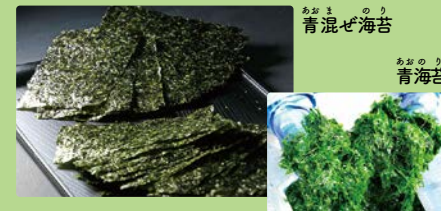
## のり 海苔 O X クイズ

- 海苔は表と裏がある
- 海苔がたくさんとれる時期は夏である
- 海苔は海の底で採れる
- 千葉県の海苔養殖は、約200年前に始まった



### ちば海苔のとおき 《青混ぜ》

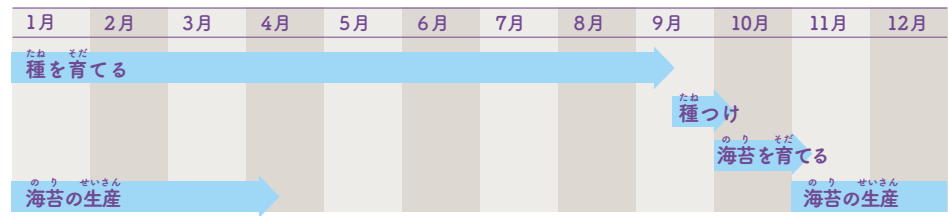
千葉県の特産品「青混ぜ海苔」は、黒ノリに青ノリを混ぜて作られた海苔で、青ノリの豊かな香りと黒ノリの旨みを味わうことができます。



# のり で き ちば海苔が出来るまで



千葉県マスコット  
キャラクター  
チーバくん



## 1 種を育てる (糸状体培養)

海苔の種ができる胞子(糸のような形)をつけたかき殻を棒につらし、大きな水槽の中で育てます。



## 2 種つけ (採苗)

かき殻の中で育った海苔の種(殻胞子)を冷たい海水の中に入れると種がとび出すのでその種を網にくっつけます。



海苔の種で真っ黒になる

## 3 海苔を育てる (育苗)

海苔の種のついた網を海にはっておくと、海苔がすくすくと伸びて育ちます。



## 4 海苔を刈り取る (収穫)

海苔が15~20cm位に育ったら専用の船を使って刈り取っていきます。特に、最初に刈り取った「1番摘」とよばれる海苔は、とてもやわらかく、おいしいです。



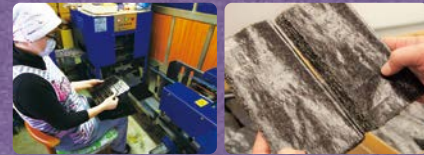
## 5 製造

刈り取られた海苔はきれいに洗い、機械で細かく刻んだ後、紙のようにすいて、よく乾かします。その後、海のゴミなどが付いていないか機械でチェックします。



## 6 検査

製造された海苔は共販所に集められて、専門の人により品質ごとにランクづけ(等級検査)されます。



## 7 入札

各等級にランクづけされた海苔は、共販所に集まった海苔問屋(海苔で商売をする会社)の人達がサンプルを見て購入する希望価格を出して(入札)、一番高い価格の会社が購入(落札)します。



## 8 加工

入札で落札された海苔は、各会社の工場では焼き海苔や味付海苔に加工され色々な商品としてスーパーや、学校給食、みなさんの食卓へ届けられます。



ちょっと贅沢  
ずっとちば海苔

### 江戸前ちば海苔

インターネットで購入



お近くの海苔問屋

千葉県海苔問屋協同組合 検索



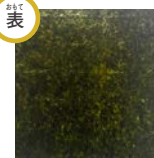
千葉漁連の  
オンラインショップ

千葉県漁連 海市場 検索

## 海苔 O X クイズ 正解

- 表はツルツル、裏はザラザラしています。
- 海苔は冬にすくすく育ちます。
- 海苔は海面すれすれのところで育ちます。
- 1822年(文政5年)に江戸四谷の海苔問屋・近江屋甚兵衛が海苔養殖を始めました。

表



裏

