

# 河昌通信

2012年11月

第23号

発行：(株)河昌

文責：藤井潤子

須磨区松風町

5-1-22

☎078-733-0791

## 今年も海苔のシーズンIN!

季節がどんどん進んで、ひんやりして参りました。来年の手帳やカレンダーが店先にならび、クリスマスやお正月がそんなに遠くない頃となりました。お変わりなくお過ごしでしょうか？

さて、恥ずかしながら私、海苔屋しておりますが、見たことがなかったので、十月の始め、「海苔の種付」を二見にある兵庫県漁連の「のり研究所」まで見せてもらいに行ってきました。何も知らずに久々に早起きをして言われた時間に行きましたが、なんと！夏を牡蠣殻の中で過ごした海苔の胞子(種)はある水温になるこの時期に

だけ、日の出とともに海水中に放出され、網についていくのです。もう、びっくり・・・。自然の神秘さえ感じました。胞子は目で見えませんが、顕微鏡で適正数が網に付いたかを確認しつつ一斉に網を引き、定着させるために海水に沈めます。漁場の海水温が一定に下がるまで、この網は冷蔵保存されます。

十二月頃には、須磨浦公園あたりから海を見て浮いている網がこれです。

自然の恵みと研究員さんや漁師さんの手間と愛情をたっぷり注がれ、今年も美味しい海苔が採れることでしょう。

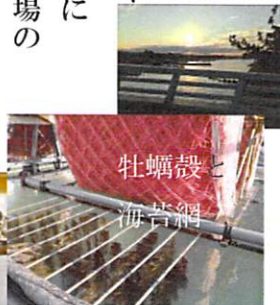
益々、海苔が好きになりました。



海苔網



顕微鏡



牡蠣殻と海苔網

イベントごとの多かった十月。最も大きかったのは、我が家の「いとこ会」と当店の「須磨海苔なんでも巻いてみました」です。どちらも、私自身とても楽しかったですし、参加して下さった方々にも喜んで頂けた様で、成功というところでしょうか？

いとこ会は先代の故郷・津まで行ってきましたが、私たちがこ世代だけでなく、その親・子、下は一歳から上は八十七歳まで十四人も集まりました。お会いするのが初めての方もいたのですが、血は争えないですね。甥の小さい頃にいとこの子どもがそっくりだったり・・・すぐに打ち解けて楽しいひと時でした。

この話が持ち上がった時、大腿骨骨折で入院していた先代も奇跡的に参加でき、喜んでもらえたことが何よりでした。

須磨海苔なんでも巻いてみました。は、私どもが用意した食材以外に色々持ち寄って頂き、すっかり盛り上がりました。

人参や牛蒡を薄味で炊いてきて下さったもの、そのままでも十分美味しかったですが、海苔で巻くと風味が増しました。意外だったのは、いろいろや柏餅が海苔と合い美味しい、癖になりそうでした。ポテトサラダも人気、これは私もお勧めします。以前TVでやっていたという、ゆで卵と梅干のコンビ巻も違和感なく美味。

ローズトビーフや焼き鳥、アボガドも普通に美味しく、海苔って何にでも合うなって思いましたが、館ドーナツとピザパンには合いませんでした。そのまま食べて下さい。

何にしても、人が集うって楽しくて、良いですね。



十一月のお休み

三、四、十一、十八、二十三、二十五

お電話は九時から十七時三十分まで

それ以外の時間は留守番電話がお受けします。

先代5人中の3兄弟

