

# 蓑島のり新聞

2014年2月発行  
蓑島小学校4年生

## のりは蓑島の海で育てられています！

のりは岸からすこしはなれた海の中で育てられています。のりのタネをつけたあみを海につけて、15日で収穫できます。箱舟に乗せた「つみ機」という機械でつみとります。それをかごに入れて乾燥部屋と呼ばれる作業所まで運びます。



## 洗浄から乾燥まで3時間で板のりが完成

海から運んだ生ののりは、まず、水の入った大きなタンクの中できれいに洗ったあと、ごみを取りのぞいて、小



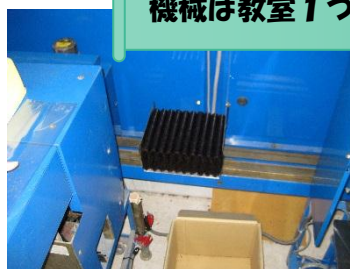
さくカットされます。

次に、すき機で見慣れた四角い形になります。それを巨大な乾燥室で乾燥さ



せたらできあがりです。

できあがった板のりは、自動であなやきずのあるものが取りのぞかれ、10枚ずつたばねられます。洗うところからたばねるまで、すべて機械化されています。約3時間でできあがるそうです。



機械は教室1つくらいの大きさだよ！



# のり職人、尾形さんにインタビュー

尾形さんは、50年以上ものり作りに取り組む大ベテランです。尾形さんにのり作りのお仕事についてインタビューしました。



## 質問1 1日に作る板のりは何まいですか。

その日とれる生のりの量にもよりますが、だいたい1万7000まいから1万8000まいくらいです。

尾形さん、きょうなお話をありがとうございました。

## 質問2 昔、養島にはのり屋さんは何けんありましたか。

養島は古くからのり作りがさかんで、昔は約150けん

今ではわずか2けんに減りました。

## 質問3 朝は何時から仕事をはじめめるのですか。

のり作りの仕事は、海にのりをとりに行くことから始まります。

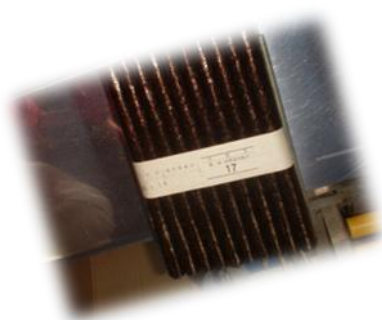
海にはしおの満ち引きがありますので、しおの具合に

よっては、

早朝から海に出ます。今日は朝5時半から仕事をしています。

## 質問4 大変なお仕事ですが、やめたいと思ったことはありませんか。

一度もありません。のりが好きですから！ のりは、作るのも食べるのも好きです。今70才ですが、あと10年はがんばりますよ。



## のりの豆知識

<その1> のりのもとは、「タネ」と呼ばれますが、のりは「ほうし植物」なので、種ではなく、ほうしからできます。

<その2> 水面にあみがあると、鳥が食べに来るので、あみの高さをちょうせつします。

## 養島ののりについてのお問合せ・ご購入は…

☆尾形俊明さん

電話 0930-22-7315

☆則行正治さん・千代治さん

電話 0930-22-3196