

現代っ子 中富小の児童160人 海苔すきに挑戦

大田区大森地区

かつて海苔の一大産地だった大田区大森地区にある区立中富小学校（大森東）の全校児童約百六十人が二十二日、総合学習などで海苔すきを体験し、郷土の産業と歴史を学習した。

近くの区立大森ふるさとの浜辺公園沖では地元元海苔生産者が今冬、子どもの学習用に海苔作りを約四十年ぶりに復活、海苔すきには一部、栽培に成功した絶滅危惧種のアサクサノリも使われた。

同日午前、校庭に集合した児童たちは、元生産者の指導で細かく切った水と混ぜた生海苔を、海苔すき枠（縦二十一センチ、横十九センチ）に流し込んだ。一人一枚ずつすいて、障子のようになし枠に干した。男児が水に手を触れ「冷たい」と唇をふるわせると、高齢の元生産者は「本当の海苔

かつての一大産地、学習用に復活

すきはもつと冷たいよ」と、作業しながら大森の海苔時代を伝えた。

神奈川県産のスサビノリのほかに、一部は二十一日に収穫した地元産のアサクサノリも使用された。アサクサノリをすいた六年生の荻田南美さんは「浜辺公園に海苔の網を見に行った。そこでできた海苔だと思つと、普通の海苔とは違う気がする」と感慨深げ。

海苔は乾燥後焼いて、三月の節句に給食などで味わう。元生産者の田中宏さん（宅）は「アサクサノリは焼くと黄色に変わり、食べるととろけるような感じ。普通の海苔と比べてほしい」と話した。

浜辺公園沖での海苔作りは順調で、昨年十二月以降、七十センチのアサクサノリを収穫。区や元生産者は今後、海苔を見やすいよう、浜辺のそばに海苔網を展示することも検討している。（松村裕子）



海苔すきをする児童＝大田区で