

東京新聞

2008年2月8日(金)

# 地元で育てた 海苔のお味は

大田の小学校 児童がアサクサノリ試食



大田区立大森第一小学校(大森東)の三年生約八十人は七日、かつて海苔の産地だった郷土を学ぶ学習で、地元で約四十年ぶりに復活した海苔栽培

で収穫されたアサクサノリを味わった。写真。

区や地元の元生産者が子どもの学習用に、区立大森ふるさとの浜辺公園沖で昨年末から海苔作りを再現し、絶滅危惧種のアサクサノリの栽培に成功した。

この日の学習の先生は毎年、同校で巻きずし作りを教えている近所のすし店経営岡崎博さん(五七)。岡崎さんはこの日のために、「子どもたちに地元産の海苔を食べさせたい」と区に要望し、一月初旬に採れた海苔で作った焼き海苔三十枚を譲り受けた。

児童たちは岡崎さんから巻きずしの作り方を習い、代表六人が一般的なほかのノリでかんぴょうの細巻き作りに挑戦。アサクサノリの焼き海苔と、岡崎さんが作っていたアサクサノリを使った太巻きを味わい、違いを比べた。日比野友輝君は「海苔も、太巻きもうまかった」と話し、おいしさだけは伝わったよう。岡崎さんは「地産地消を地でいくよううれしい」と児童の笑顔に喜んでいた。

八日には三十一六年生がのりすきを体験する。

(松村裕子)