

【有明海の乾海苔づくり】

有明海で行われているノリ養殖において、12月9日ごろから長崎県でも乾海苔づくりが始まりました。

今年は暑い日が長く続き海水温も下がらなかったため、長崎県では福岡県や佐賀県より2週間ほど遅い11月1日から今漁期のノリ養殖がスタートしました。

その後も例年よりも海水温が高い日が続きましたが、やっと摘み取りできる長さまで生長しました。

ノリの摘み取りは海に浮かべた小船に摘み取り機を積み込んで行うため、潮の時間に合わせて作業を行っています（この日は天気も良く、海も穏やかでした）。

摘み取った後も、作業場でノリの洗浄・裁断・成型・乾燥など多くの工程を経て、1枚の乾海苔に仕上げていきます。例年、乾海苔づくりは3月末ごろまで続きます。

以前は多くのノリ養殖業者がいましたが、今は数名の漁業者が頑張っているようです。たくさんの乾海苔が生産されることを期待しています。



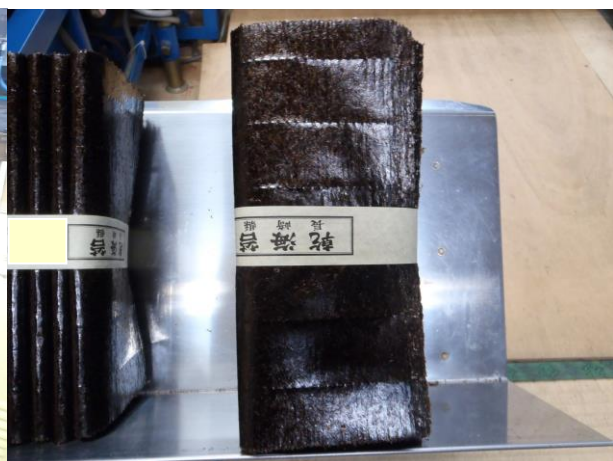
遠景（ノリ養殖場）



摘み取り中



左：乾燥機、中央：選別機、右：結束機



出来立ての乾海苔の束