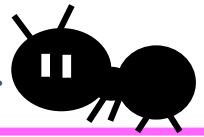


自衛隊みんなの広場

その66 海の幸

磯遊びの巻



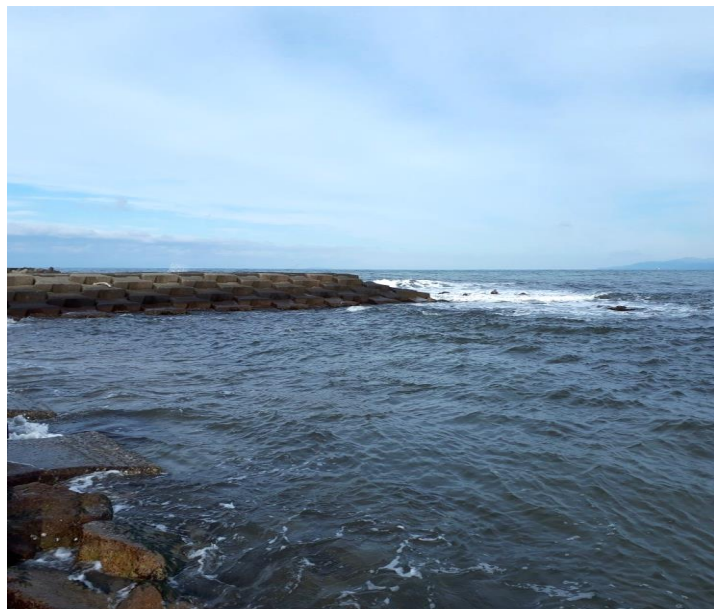
今年は暖冬で本当に雪が降りませんね。数年前の大雪のように降りすぎるのも困ったものですが、ここまで雪が降らないとかえって困る人もいて、ちょうどいいあんばいって難しいですね…

事務所近傍の新発田駐屯地では、毎年この時期になるとスキー訓練を行っていますが、今年は雪が降らないためスキー道具の手入れはバッチリできているのに滑る機会がないそうです…とは言え、雪が無くても冬場の訓練が大変なのは変わりませんけどね。

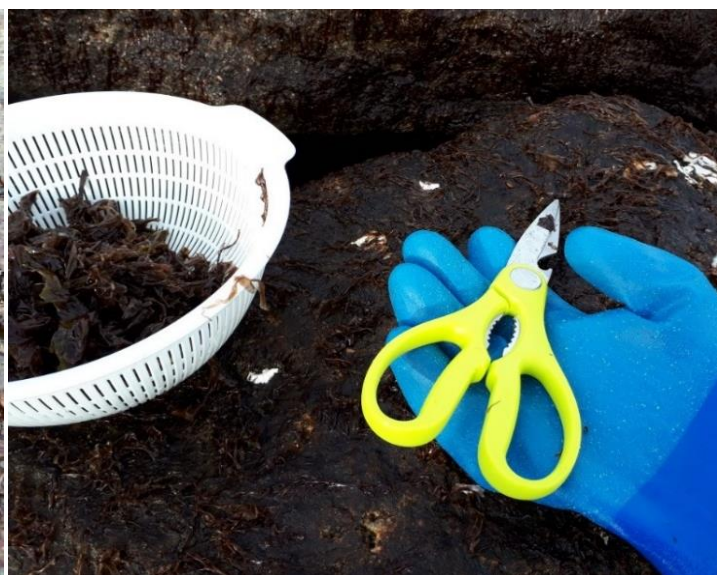
さて、話は変わって、ここは新発田市のお隣にある聖籠町です。海水浴場近くの海岸なのですが、雪が降らずとも冬の日本海はさすがに寒い～！！東映の映画のオープニングみたいです。



ザツパー～ん！！



今回のお題は「海の幸」この寒い時期は岩海苔が採れるんです。岩海苔は海水温度の低い1月～2月が採取時期とのこと。いつもだと身を切るような寒さですが、この日は普段に比べ波は穏やか、風も落ち着いていて良い天気でした。ラッキー！



ちなみに、岩海苔はこんな感じで岩やコンクリートブロックなどにくっついてます。引っ張ってもなかなか離れないので、指でつまんでハサミでチョキチョキして収穫します。

採取にあたり注意することは、岩場なので滑りやすく海に落ちこまないよう気をつけること。夢中になりすぎて「ザッパ～ん!!」の波でびしょびしょにならないよう気を付けること。暖かい服装で風邪を引かないようにすることです。



自分で食べる分くらいを採って終了～。なんだかんだ、海岸はやっぱり寒いもん…

採った後は、よく洗いごみや石を取り除いて乾燥させます。



ラーメンやみそ汁の具にすると、磯の香りの風味とシャキシャキとした歯ごたえにビックリ&感動です。自然を体験し、海の恵みを感じつつ、海苔の美味しさを楽しんでみてはいかがでしょうか。

【所長の一言】



家の一部屋が海苔の乾燥室になっています。早く乾燥が終わらないかな～。もしや・・・乾燥の電気代で岩海苔を買えちゃうかも!? いやいや、自分で採った岩海苔の方が美味しいはず。完成が待ち遠しいです。軽くあぶって酒のつまみにしてもイケますよ。