湘南のグルメ、イベント情報なら！
とことこ湘南® クック
http://shonan-sh.jp

朝日新聞の地域情報紙　№295

ふれあい朝日

発行：湘南新聞販売株式会社／編集：「ふれあい朝日」編集部／〒253-0044茅ヶ崎市新栄町1-14／TEL0467-82-3618／FAX0467-84-0342／メール：fureai@asahi.email.ne.jp／URL＝http://www.shonan-sh.jp/company/配布エリア：茅ヶ崎市（一部除く）藤沢市（引地川以西）綾瀬市（一部）

新聞に関するすべてのお問い合わせ・ご連絡は
FREE 0120-033-084 朝日新聞カスタマーセンター
受付時間：5時～20時（日・祝17時迄）

新聞お休みお取り置きは やすみん　サービスが便利です！
パソコンから　やすみん　湘南　検索
https://www.yasumin.com/shonan/
携帯電話から
※読み込めない場合は http://www.yasumin.com/shonan/mo にアクセスしてください。
無料
※通話料・通信料は発生します。

謹んで新春のおよろこびを申し上げます

本年も元旦より朝日新聞並びに弊社取扱諸紙をご愛読いただき、誠にありがとうございます。

一年間という時間の長さや内容をそれぞれが噛み締め、また、ともに新たな年を迎えることができました。私たちは、一歩、一歩、歩を進め、社会の中で成長し、皆様に信頼される会社であれるよう、尽力してまいります。

本年も何卒よろしくお願い申し上げます。

平成二十五年元旦

湘南新聞販売株式会社　従業員一同

湘南の〝隠れ〟縁起物

「ハバノリ」食べて、今年一年〝幅を利かす〟

茅ヶ崎漁港に冬の訪れを告げる風物詩「ハバノリ」という海苔の天日干し作業場を訪ねた。「茅ヶ崎で海苔とは珍しい」と思われるだろうが、かつては茅ヶ崎の漁師の多くが冬場には海苔づくりを行っていたという。

現在、同漁港で海苔づくりを行っているのは、刺し網漁を営む音羽丸（橋本義信さん、れい子さんご夫妻）1軒となってしまった。

「70、80代の人はほとんど知っているんじゃないかな。お正月に雑煮に入れて、〝今年1年幅を利かす〟っていう縁起物なんだよ」

橋本さんは一代で創業して35年。以来、冬には必ず「ハバノリ」を手掛けてきた。「細かく刻んで、成形して、天日干し。干している時も風向きに気を使うんだ。砂がかかったりしたら大変だからね。乾いた後も、表面に浮き上がった根っこや小石をさがして取り除かなきゃならない。手間は確かにかかるよ」。それでも毎年欠かさないのは、「毎年楽しみにしてくれる人がいるし、素朴だけどおいしいから」。橋本さんに笑みがこぼれた。

「ハバノリ」はその名の通り「幅が広い海苔」だから「幅海苔」（「羽葉海苔」とも）。見た目は短く切ったワカメのような形状で、日本各地の岩礁に自生する。昔から、主に海辺に住む人たちに食用として重宝されてきた。12月中旬から2月いっぱいくらいまでがシーズン。茅ヶ崎では烏帽子岩や平島群礁でその姿が見られる。板海苔状に干して、そのまま食べたり汁物に入れて味わうのが一般的な食べ方だ。「今でも干葉や江ノ島、真鶴辺りでは盛んに作られていて、土産物屋さんなんかで売っている。地域によって味も違うんだ」と橋本さん。流通が少ない上に季節物のため、今やちょっとした〝高級品〟なのだとか。

茅ヶ崎で一般に売り出されるのは、毎年2月初旬に茅ヶ崎漁港で開催される「生わかめまつり」（今年は2月2日）だけ。1袋500円。それ以外の時期は橋本さんに直接問い合わせを。音羽丸☎0467（58）0075

▲これが「ハバノリ」。適度に波をかぶる場所によく育つという。

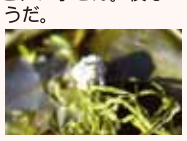
▲「音羽丸」の橋本義信さん（60＝写真左）。この日の収穫は大きなヒラメやあんこう、伊勢海老など。海に対して垂直に網をおろして、泳いでくる魚を引っかけるのが刺し網漁（写真右）。

▲板海苔作り。左上から時計回りに、①細かく刻む②水で洗う。「ウチは真水じゃなくて海水を入れた水で洗うんだ。ちょっと塩味がついておいしいんだよ」③敷いたすだれの上に木枠を乗せて海苔を流しこむ。木枠や茅で編んだすだれはなんと手作り。橋本さん自慢の道具だ。

▲「〝麦わら〟（ハバノリと混在していることが多い海藻＝カヤモノリ）が混ざっちゃうと、出来上がりがあんまり良くないんだ」。熟練技でハバノリだけを摘んでいく橋本さん。

▲約1日半で完全に乾燥する。

◀乾いた状態。「乾いたら、根っこの部分に付いている石が浮き上がってくるので一つひとつ丁寧に取り除いていくのですが、これが結構大変」とれい子さん。夜なべの作業になるそうだ。


◀根っこに付いた石はとても小さいので探すのも一苦労…。