

東京湾『出前：海苔づくり体験』

木更津金田の浜活性化協議会

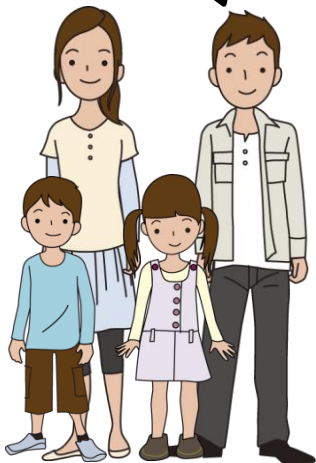
スーパーでよく見かける海苔はどのように育ち、どのようにして作られるかご存知でしょうか？海苔は海から採取し、専用の器具で「海苔すき」してから、乾燥させます。

東京湾ではこのような伝統的な江戸前海苔づくりが行われてきました。今回はこの手すきによる海苔づくりを幅広い人々に体験していただきたく、企画させていただきました。体験終了後は自分で作った乾燥海苔や手摘みした生海苔などが、お土産としてお持ち帰りできます。

- ・日程 毎年 1月～ 11月
- ・場所 主催者の希望会場
- ・人数 30名～80名程度
- ・参加費 1,000円～1,200円
 - ※参加人数により料金は相談に応じます。
 - ※地元開催や小学生の場合は割引あり。
 - ※遠方の場合、有料道路代・駐車代が別途料金となります。
- ・特典 参加者には、乾燥海苔と生海苔(1月～3月のみ)が お土産として持ち帰れます。
- ・協力 金田漁業協同組合、木更津市観光協会

申込み 木更津金田の浜活性化協議会
(問合せ) 事務局 大森寿和
090-8700-5022

都会や、近くに海がない人も気軽に海苔すきを体験することができます。家族そろっての参加はよりいっそう楽しめると思います。



木更津金田の浜辺でも開催できます。ご連絡お待ちしております。

海苔づくりの主な体験内容



専用の器具で生海苔を薄くのばします。



手すきした海苔は天日干しをします。



お土産の生海苔は自分で手摘みします。