

招福は『えびす顔』から お正月明け、世間の3連休、節分用の海苔焼き三昧、3日間で20万枚以上の海苔を焼き堪能しました。

3日目の11日、仕事を終えて夜、自宅近くの「西宮えびす神社」にお参りしました。近年、人出がすごく多くて、自宅から5分の神社にお参りするのに3時間くらいかかることもあったのですが、流石に3連休3日目の夜ということで、スムーズにお参りすることができました(^^♪



西宮えびす神社本殿前にて

甘党の私たち夫婦は、いつものように「たい焼き」を買って帰り、帰省していた娘と一緒に頂きました。

招福は「えびす顔」から、たい焼きを頂いている女将も娘も私もえびす顔でした。

女将だよりのネタ探し 河昌では、私が「河昌通信」担当で、女将が小売りやネットのお客様にお届けする、「女将だよりの・スマイル情報」を書いております。女将から「新年やし、店主の記事を書いて」との指令が・・・そこで須磨のりのことを書きました。今シーズンの海苔の生産状況は、表面のとおりですが、他の生産地より半月あまり遅く生産が始まる「須磨のり」、各地の状況を聞いてビクビクしておりました。悪いことに収穫直前の12月10日過ぎには嵐のような風雨が、早速状況確認のために漁師に電話して、海苔の無事を確認しました。12月中旬過ぎになってようやく採れてきた海苔を見て大安心・・・

漁師に「ええのり採れたやん、ありがとう」というと、漁師「気候が難しいから手入れ大変やったけど、よう育ててくれた。」ということで「須磨のり」の原料は良い仕入れができました。ホッとしております。

なお、写真は去年の漁場見学の様子です。**今年は2月21日(日)にやります**ので、お問合せ下さい。都合がつかないようでしたら、別の日を設定することも可能ですのでご相談ください。



去年の漁場見学の様子です。



海苔の小ネタ 畑で野菜が土から栄養を吸って成長するように、海苔は海で海水中に溶け込んだ栄養を取り込んで成長します。それでは海の栄養はどこから来るのか？主に2つのところから供給されます。ひとつは河川を通して山や人里から、もう一つは海底にたまった栄養が、潮流に巻き上げられて海苔に栄養を届けてくれます。被害の出ない程度の台風が来て、雨が降って山から栄養を運び、風が吹いて海底の栄養を巻き上げてくれると海の栄養は豊富になり、海苔はよく育ちます。皮肉なものです。