

去る12月5日（火）に、千葉県漁連勝山専務さま・斉藤次長さまのご案内で、富津市にある千葉県漁連のり加工事業所、のり流通センターを見学させていただきました。

まず、富津岬展望台からのり漁場の様子を遠望し、漁場環境改善の様子をお聞きしました。



正面見える小島が第一海堡、その奥にうっすら富士山が見えます



衛生的なり加工場



のり入札前の見付室

次いで、のり加工事業所で衛生的に加工処理される様子を見せていただきました。その後、隣接ののり流通センターにて県内で生産されたのりの格付けや入札の様子を見せていただきました。生産されたのりは生産者番号により区分され、格付け検査員名を付した格付けをもらったうえで、入札にかけられます。品質管理やトレーサビリティの確保の仕方など、大変興味深いものでした。親切なご案内とご説明、ありがとうございました。

国内でののりの消費量が少なくなっているとの説明をお聞きし、年末年始には地元ののり・国産のりをもっと味わいたいものだと思います。正月は磯辺餅を食べましょう。