

NOTO PLUS

3

鬼に扮する子どもたちは
集落に春の訪れを告げる
神様の使いー。



【アマメハギ】2月3日夜、鬼の面を付けた子どもたちが家々を訪れ、冬の間に怠けた心を戒める（秋吉地区）



広報のと

第97号

平成25年3月1日発行

発行・能登町 編集・広報情報推進課
〒927-1049
石川県鳳珠郡能登町宇出津新1字1-1-7番地1

TEL: 0768-16211000
URL: <http://www.town.noto.jp>
E-mail: info@town.noto.jp



NOTO FIELD NOTE

For all the local people

illustrated by a.yamazaki

協力：池森貴彦さん

Page 3

DATE: 2013. 3. 22
RESUME: 能登の海

いわのり採り

「ノリ島」はコンクリート
を打て岩礁の一部
を平らにした所。
冬にいわのりを採集
する一般入立禁止。

ノリ島

ツレアラメ 冬~5月
いわのり 冬~3月
はばのり 早春~月

冬~2月
無能登の
いわのりは
ほとんど
これ。

天日で
干して
板のり
にする

いわのりテレ

石磯の香

あがりのみそ汁

下カモクとる飯

はなまつも
ぎばさ

やわらかくておいしいのは
この2種。地産混在。
ホトロボ

冬~5月

アカモク

浮き付を支える
気胞

ホダクラ しんぼそう

冬~5月 シキリ科 コリコ

能登は藻場面積が広い。
ガラモ場(ホダクラ科主体)
は日本一の規模だ。海藻の
長さが10メートルもある。海の森。
海の生き物のゆりかごとなる。

ガラモ場

切れておいた
ものが上質。

かじめ拾い

海が時化した後、
海辺に上がった
かじめを拾って
歩く地元の人。
棒を使って引き寄せるのが通。

日本海
固有種

ツレアラメ 冬~5月
かじめ 冬~5月
クロメ 冬~5月

どちらもよく似ていて
区別されるかじめと呼ば
れる。太平洋側のかじめは別。
生を干切りにするととろみがある。
熱湯で練変。苦みがある。
←根の形で見分け→

とろみ

かじめの
酢

これは
ワカメ

わかめ
の芽
芽株

岩づく

イモスウ

梅雨~夏
石に生えるモスウ。
真水で洗うと
粘りが出る。
夏が旬の海藻。

ちなみに
スーパーのは
沖港もつく

転石に生える等は毛髪のように

細かく
モスウ
早春
海藻に生える。
細めで粘る。

食

生

湯通し

洗う

採る

絞刻切るむ

干す

塩蔵

冷凍×超オスミ 鮮度保持

すのこ(板のり)
吊るす
ひとつまみ(はたのり)

ごはんののり・ふりかけ・みそ汁・粉汁
おひたし・酢のもの・みそ和え・酢じょうゆ和え
葉物・鍋・炒めもの・天ぷら・つくだ煮

「能登の海藻」

能登にはまるで山菜採りを楽しむように海藻を利用してきた食文化があります。散歩したり、のぞいたり、そわそわしながら毎日海を見に行く人の心の中こそ、「里海」は広がっているのですね。

【絵・文】山崎昭宏 <http://blog.livedoor.jp/yurariburari/>
※無断転載を禁じます。

