

板わかめの新聞

優良食料賞受賞

27年度「食のみやこ鳥」
 品「板わかめ」が平成
 リヴよどえの主カセイ
 取県「特産品コンクー

（食べた感想）
 少しすっぱは
 かつたです
 おみやげ
 ももらい
 ました。

賞はシールがはつてあるよ！ 賞をとった板わかめ

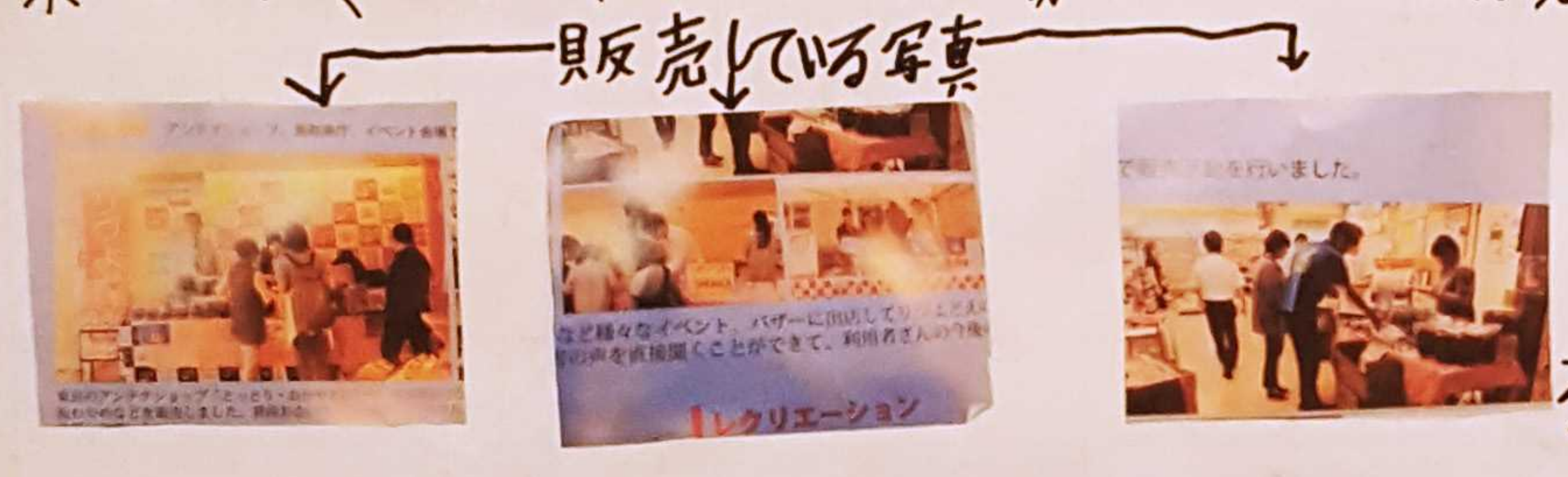
リヴ遠江アイズ

の24時間の1時間の20時間
 27アイズ3わかめは45分何時間かんそ
 のいじ水のわき水水道水
 クイズ2.何の水でわかめをあらうか
 の1人 53人 30人
 アイズ2.何の人の人が働いているか

安原 社
 油井 愛
 野坂 仁志
 八幡優月

リヴはどんな仕事をしているの？

リヴは漁士の人がかと、てきたわかめをかんそうさせたり、
 かんそうさせたわかめをはさみでふくろに入るくらいの大
 きさに切ったり、その切ったわかめをふくろにつめたり、
 ふくろにQRコードを張ったりしてアンテナショップや、
 鳥取県庁や、イベント会場などで販売活動を行いました。



感想
 リヴで働いている人はいろい
 ろなことをしていることが分か
 りました。

リヴでの板わかめの作り方

リヴ遠江で作るワカメは、あまみがありカリカリしていてとても美味しいワカメです。これがリヴ遠江で作る板わかめをしよう紹介します。

- ①まずは、漁士の人からうせんせんなワカメをもらいます。リヴ遠江でははこだわりがあります。それは、洗うときに水道水ではびくわき水を使ってワカメを洗うことです。わき水で洗うとあまみが溢れます。
- ②6人ぐらいでバツンのような物にワカメをのせて、すき間なくのせます。かわきやすくするため、かさねないようにします。これを全部手作業で行っています。

- ③それから、バツンのような容器にのせられたワカメをかんそう機で長い時間低温かんそうしたらリヴの板わかめが完成します。

これ以外にもくふうしてあることがあります。
 ④それには、加工物を使っていません。
 ⑤加工物を使うとおまくなったり、長持ち
 わずしくなります。でもリヴはあえて使
 わずに、ワカメ本来の味を楽しめるので、
 みちのえきでも人気です。



（まとめ・感想）
 私たちは、NPO法人ライヴに行きました。その
 そこでは、体が不自由な方がいました。その
 人たちは、板わかめをつくっていました。その
 わかめは、かんそうして、ふくろの中に入れて
 お店にうつすことができました。食べてみると、
 っとおいしいです。食ってみたら、ぱり