



あわじ



2



潜り船でのりを収穫

湊漁業協同組合では昨年10月から網に種付けを行い、12月末から3月までのりの収穫を行います。網で育成されたのりは潜り船(右上写真)で刈り取り、水洗いや切断、乾燥などの工程を経て「兵庫のり」として出荷されます。山形隆信さん(湊)は「潮流の速い漁場で育まれたのりは黒く色つやがいい。巻き寿司やおにぎりに最適。ぜひのりの芳醇な香り、歯切れの良さを味わってほしい」と笑顔で話していました。(1月12日撮影)

のりの収穫、最盛期を迎える

市政ひろば	2~5
お知らせ	6~9
情報瓦ばん	10~11
まなびの扉	12~13
いきいき健康生活	14~15
心のかけはし	16~17
まちかどトピックス	18~19
ケーブルテレビ、郡史の拾い読み	20