

アカエイってどんな魚？

アカエイって おいしいの？

- ・エイの中で最もおいしい！
- ・鮮度や処理がとても重要
- ・鶏肉のような味も楽しめる

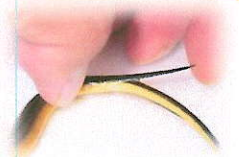


エイのなかまです

- ・大きく成長する
- ・定置網や底引き網でとれる
- ・貝や甲殻類などを食べる
- ・最近はスーパーではほとんど売られていない

アカエイのちょっとコワイ話

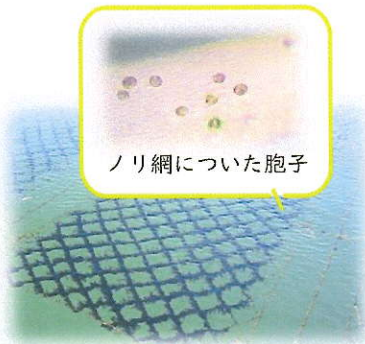
- ・強力な毒のトゲがある
- ・さされると激しく痛み、死んでしまうこともある
- ・いやがることをすると、尾をふりまわして攻撃する



のりができるまで



水車にノリ網を巻き付けて
のりのたね（かくほうし殻孢子）をとる
殻孢子の大きさは、
髪の毛の太さの4分の1ほど！

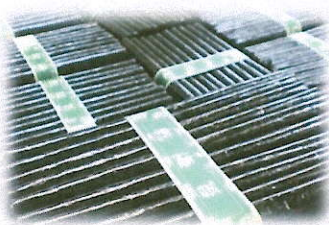


ノリ網についた孢子

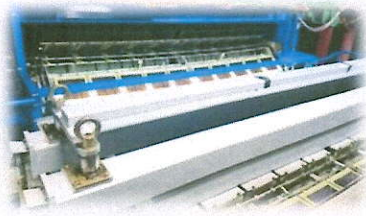
ノリ網を1枚ずつ漁場に張り込む
20cmほどの長さまで育てる



「潜り船」という船で収穫する
10日に1回、
漁期中に8～12回ほど収穫する



できあがり！



刈り取ったのりをポンプで吸い上げ
加工場でごみを取り細かくし乾燥させる



特大電動ヒゲそり機
のようなもので
のりを刈り取っていく