

パブリック
maraho 検索

脱 師 漁 団

絵本の
2号
新
聞

真帆



食用海藻はどこで育つの？

北海道(日本海側)

マツモ カタリ ユナ ヤナギツリ エゴツリ スギツリ マツリ
ツルツル ツノマタ類 タンバノリ キヨウヒモ ムカデノリ フクロノリ
アカモク ツルモ クロモ ハバモドキ オゴノリ・シラモ類
リシリコンブ ホソメコンブ (日本に分布するコンブ37種、うち北海道29種)

北海道(オホーツク海側) (コンブは三陸以北しか分布せず)

マツモ ユナ ヤナギツリ エゴツリ スギツリ マツリ ツルツル
ツノマタ類 タンバノリ キヨウヒモ ムカデノリ フクロノリ
アカモク ツルモ クロモ ハバモドキ オゴノリ・シラモ類
オニコンブ リシリコンブ (日本に分布するコンブ37種、うち北海道29種)

食用海藻はどこで育つの？

北海道(太平洋側)

マツモ カヤモノリ ウミソウメン ヒヂリメン コナ ヤナキツリ
エゴツリ スキツリ マツノリ ツルツル ツノマタ類 タンバツリ
キヨウヒモ ムカデツリ フクロフリ アカモク ツルモ クロモ
ハバモドキ オゴツリ・シラモ類 マコンブ ガゴメ ミツイシコンブ
ナガコンブ ガツガコンブ

日本各地に分布してる有用海藻

- 分布してるからと言って、運河畑栽培できるとは限らない。
- 分布してなくても、種苗取り寄せれば栽培できるかもしれん。
- うちの運河畑で作れるか？
すべて、海水コントロールできるかによる。

食用海藻はどこで育つの？

青森(日本海側)

マツモ ウミゾウメン カタリ ユナ ヤナキツリ エゴツリ
スキツリ マツノリ ツルツル ツノマタ類 タンバノリ
キヨウヒモ ムカデツリ フクロフノリ アカモク ツルモ
クロモ ハバモドキ ツルアラメ

食用海藻はどこで育つの？

青森(津軽海峡側)

ムチモ マツモ ウミゾウメン ユナ ヤナギツリ エゴツリ
スキツリ マツノリ ツルツル ツノマダ類 タンツリ キョウノヒモ
ムカデツリ フクロフノリ アカモク ツルモ クロモ ハバモドキ
オコツリ・シラモ類 ツルアラメ

青森(太平洋側)

マツモ カセモノリ ウミゾウメン ヒザリメン ユナ ヤナギツリ
エゴツリ スキツリ マツノリ ツルツル ツノマダ類 タンツリ
キョウノヒモ ムカデツリ フクロフノリ アカモク ツルモ クロモ
ハバモドキ

多量にもた(採)生(力)は水(毛)に洗(解凍)時(食)



やす(大)き(に)刻(み)、冷(凍)保(存)で(き)る(よ)。

。ト(〜)ノ(ク)ウ(ク)ウ(〜)ノ(ウ)ヲ(ト)毎(日)少(量)ト

キサー粉砕してペースト状にして、ポリ袋に小分け

して冷凍保存すれば、いざ解凍して色々の料理に混仕使えます。

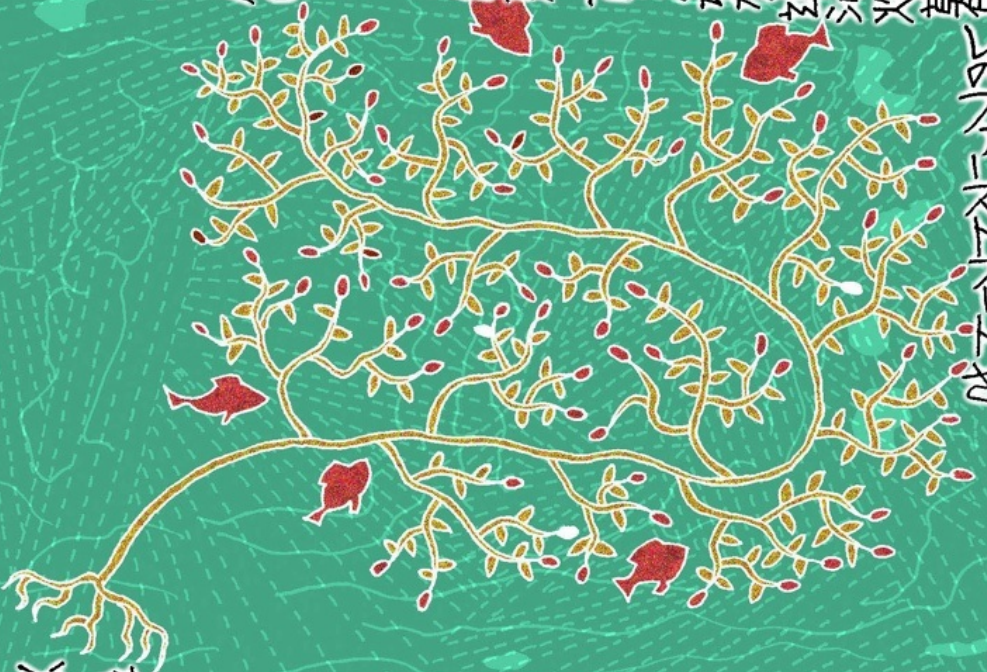


（ペースト化したゴボウ）生ゴボウ（他冷凍でも可）を水に洗って

塩はけりも旨みも知れど。

米 煮 飯 用 にも 適 用 可 能 だ け だ ね 。

海藻風味子(海藻風味子) 細切コシ(他海藻風味子) 田舎味噌(塩、油、砂糖、唐からし、ケチャップ等々) 付け
子(海藻風味子) 出味上(河煙膏) 小麦粉(小麦粉) 油、砂糖、唐からし、ケチャップ等々 付け
子(海藻風味子) 出味上(河煙膏) 小麦粉(小麦粉) 油、砂糖、唐からし、ケチャップ等々 付け
子(海藻風味子) 出味上(河煙膏) 小麦粉(小麦粉) 油、砂糖、唐からし、ケチャップ等々 付け



小麦粉(小麦粉) 油、砂糖、唐からし、ケチャップ等々 付け

鳥根の根が魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。



魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。

魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。魚の味をよみだす。

日本へ海女が大量に帰る。生活の基礎となる魚が減少し、

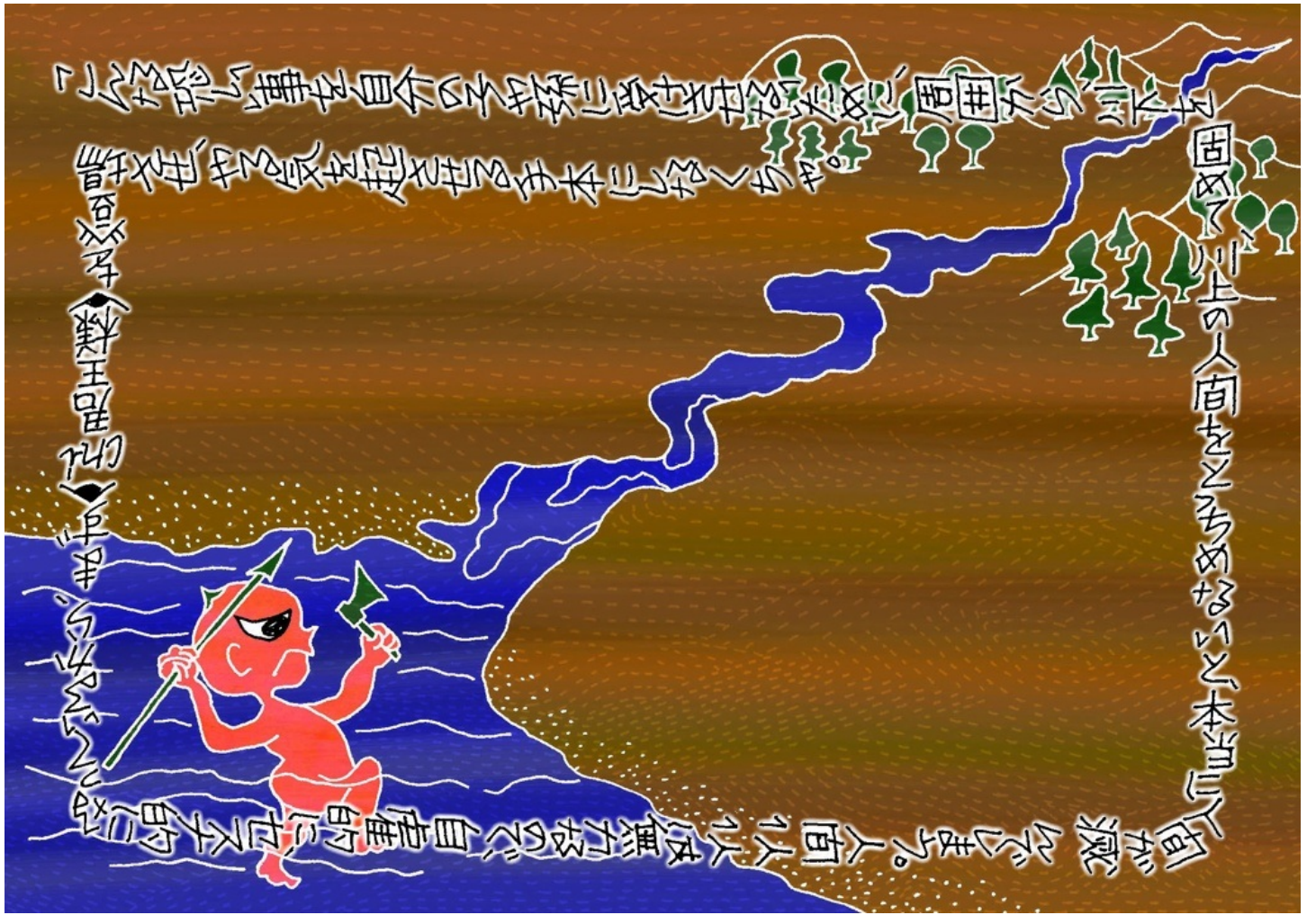
天罰が下る。知ることが出来る。海女が大量に帰る。



世界に広がって。生活排出物が大量に排出される。

海女が大量に帰る。海女が大量に帰る。海女が大量に帰る。





固の川上の人

固の川

固の川上の人

固の川上の人

固の川上の人