

お台場の海苔ものがたり

にじろちゃん

ポクはお台場海苔の「のり君」。



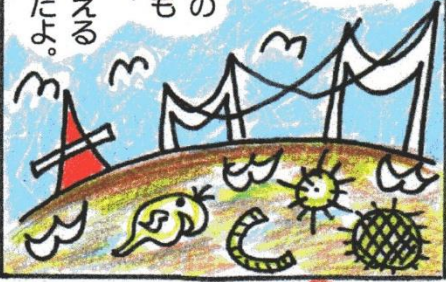
やあ！
十二月に目覚めたばかり。これから台場の海で、皆に育ててもらおうよ！

台場の海は水が茶色く見えることもあるんだよ

大丈夫 なの？

お台場の海は僕が育つのに必要な栄養がたっぷり！

だから、仲間のプランクトンもたくさんいて、水が茶色く見えることもあるんだよ。



でも、お母さんが雨がいっぱい降ると川や下水があふれて汚れた水も流れてくるって言うんだよ。

本当に大丈夫？



確かに流れてきた汚れた水はポク達の体にもつくけど、体の中には入らないんだ。

だからポクは、海から出たままの体で、厳しい検査（※注）にも十二年間連続合格しているんだよ！もちろん、大腸菌や放射能もクリアーだよ。

もう大丈夫なのね！



※日本食品分析センター



それに雨のあと2〜3日晴れると海のバイキンは減っていくんだ。



そして2月にポクは虹子ちゃん達につみ取られて真水でジャブジャブ洗ってもらうんだ。

虹子ちゃん達も手洗いうがいをするよね。それといっしょなんだよ。

ふん。じゃあ、お台場海苔は安心して食べられるんだね。



早く食べたいよ。そうだね。これから海苔すきをして、いよいよ板海苔に変身できるんだよ。

わあ、おいしい、いったったっきまーす！
まだまだ！
お次は天日干し。



お日様の方でさらに殺菌するんだ。乾燥するとバクテリアが増えにくいっていう昔からの知恵だよ。



最後に火であぶったらあぶったらいちいっしょに焼く。

わあ、おいしいよ。