



令和3年11月25日

報道機関 各位

冬の風物詩 ハバノリ摘み

冬の風物詩「ハバノリ」摘みが行われます。ハバノリは、天津小湊地区を中心とした岩礁の波打ち際に生える海草で、食べると「ハバが利く」と言われ、新年を祝う縁起物として人気があります。毎年12月中旬と1月中旬のそれぞれ1日間、漁師さんが冷たい海に腰まで浸かってハバノリを摘み採ります。新正月に食べるためのものを「新ハバ」、旧正月に食べるためのものを「旧はば」と呼びます。なお、当日は天候や海の状況、育成状態などにより、延期・中止になる場合があります。取材される場合は、当日朝、下記の東安房漁協へ確認ください。早朝は職員が不在の場合がありますのでご注意ください。

■日時 ※現時点で、小湊地区の日程は未定。11/27（土）の漁協の会議で決定される予定

▽天津地区 12月15日（水）午前7時～8時30分

【予備日① 12月16日（木）】午前7時30分～9時

【予備日② 12月17日（金）】午前8時～9時30分

【予備日③ 12月18日（土）】午前8時30分～10時

新はば

▽天津地区 令和4年1月8日（土）午後1時30分～3時

【予備日① 1月9日（日）】午後2時～3時30分

【予備日② 1月10日（月）】午後3時～4時30分

【予備日③ 1月14日（金）】午前7時～8時30分

【予備日④ 1月15日（土）】午前8時～9時30分

【予備日⑤ 1月16日（日）】午前8時30分～10時

旧はば

■今年の作柄について

（11月22日）漁協職員からは「育成状態はあまりよくない様子。」との話がありました。なお、昨年・一昨年と2年連続で育成状態が悪く「新はば」中止、「旧はば」のみ実施という状況です。

○過程

11月下旬、気温・水温の低下とともにハバノリは外房の磯に芽を出します。漁業者は、冬から春にかけて10～15cmに成長したハバノリを摘み取ります。摘み取ったハバノリは石などの異物を取り除き海水で洗い、2～3cmに裁断します。すき水（海水）のなかで、ノリ簀の上に枠をのせたものに厚みが均一になるようにハバノリを広げます。乾し台にノリ簀を並べ、天日で乾かします。

■問い合わせ 東安房漁業協同組合天津支所〔☎04（7094）0501〕または
同漁協小湊支所〔☎04（7095）2811〕へ

問い合わせ

鴨川市経営企画部経営企画課秘書広報係 担当：熊切

TEL：04-7093-7842 FAX：04-7093-7850