

野島の海苔と区内飲食店を繋ぎ

のり弁メニューを開発・提供

金沢区では明治時代から海苔の養殖が始まり、全盛期には富岡から野島まで広い範囲で、海苔が育てられていました。その後、埋め立てて工事の影響で衰退。20年ほど前から、野島の北側で再開され、野島の海苔が復活したという歴史があります。

この希少な「野島の海苔」と区内の飲食

店を繋ぎ、海苔メニューを開発。「産品」と

して守り、魅力を発信、区内外で愛される

グルメとして波及させていきたい。そんな

思いから「金

沢区の日」を

きっかけにス

タートしたプロ

ジェクトです。

のり弁
大好き



野島の海苔を
金沢区の
「産品」に!



プロジェクトの仕組み



知ってる? 「野島産の海苔」

金沢の海苔を守る!

忠彦丸

海苔の養殖

野島の海は潮の流れが速く、上質な真水が混じるので海苔にとって最適な環境です。浜の浅瀬に木の枝(ひび)を立て海中に漂う海苔の付着を待つ自然任せの方法から、現在では「陸上採苗」に変わり、網に海苔の種を植え付け、海中で育てて収穫します。海苔の種を育てる期間を「育苗」と言い、台風などの影響で海苔が傷みやすく、きめ細かな世話が必要です。大切な野島の宝を守り続けています。

地産地消への
こだわり

忠彦丸さんは伝統ある海苔づくりを守り、地元ブランドを作り上げる夢を持っています。味・色・艶、統一した規格を厳しく定め、安心・安全、丹精込めて作った海の恵みを提供。

手軽に買える金沢八景の本格海苔は一般市場には出回らない、直売所で販売を行います。

工程がとてもわかりやすい

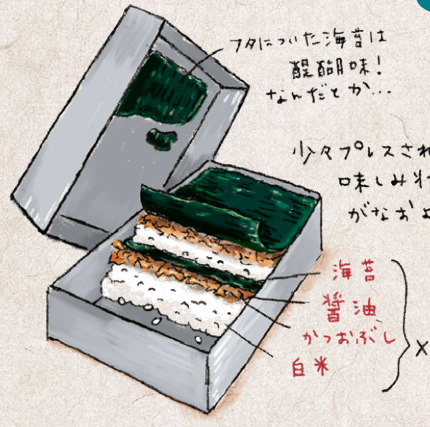
海苔の収穫・製造動画



金沢八景 忠彦丸海苔 HP

忠彦丸 3代目 黒川さん直伝

漁師ののり弁 レシピ



横浜市金沢区野島町10-16 / 045-785-8922 / 9:30~16:00