



悠久の歴史が育む
伝統の食材

十六島海苔

うっぶるいのり

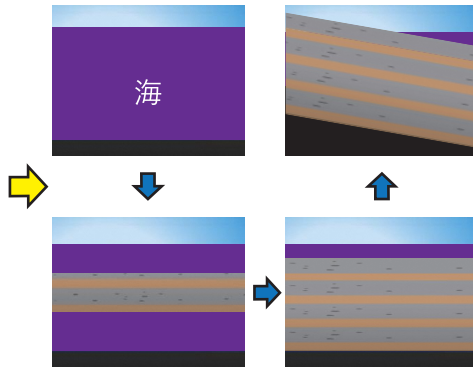
島根半島・宍道湖中海ジオパークの
大地がもたらす豊かな恵み

のり 大地と海苔の深い関係

海苔の特産地として全国にその名を知られる出雲市十六島の大地の成り立ちとそこで育つ十六島海苔との関係について紹介します。



1500万年前、日本海の拡大が終了し、フィリピン海プレートが西南日本の地下に沈み込む運動が始まりました。そうするとプレートにおおされて西南日本は徐々に隆起していきます。



海苔が取れる出雲市十六島町近辺の地質は、もともとと深海の中で砂と泥が交互に重なり合って出来ました。それが激しい地殻変動で隆起し、さらに波の浸食作用で地層が削られ、平坦になっていきました。



平坦な場所を「のり島」として活用し、冬になるとこの「のり島」に十六島海苔がびっしり生えます。それを荒波に抗いながら、人の手で一つ一つ摘んでいきます。



食物繊維・各種ミネラルが豊富!

詳しくは島根半島・宍道湖中海ジオパークのホームページをご覧ください。
GEO吉田による島根愛が炸裂した島根半島・宍道湖中海ジオパークに
いきたくなる紹介動画を公開中!?



奈良時代に編纂された出雲国風土記にこの十六島海苔は記されており、天皇家や将軍家にも献上されてきた由緒ある海苔です。



このようにして成長した海苔が、磯の香り豊かな十六島海苔となるのです。