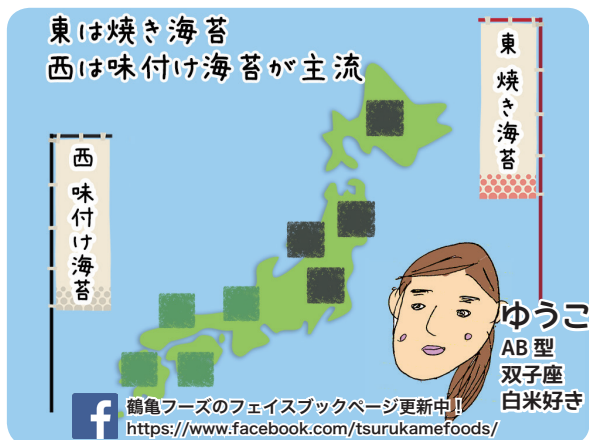




こんにちは。みかんとセメントの町、大分県津久見市出身の鶴亀の嫁です！鶴亀フーズに嫁いで、早7年…。実は私、嫁いだことを機に、勉強のために密かに『海苔ノート』をつけているんです。今回は、この『海苔ノート』から、知っているところちょっと嬉しい？海苔トリビアをお届け致します。今回のテーマは、『**東** **西**海苔合戦です！』



このコーナーでは津久見市出身の鶴亀の嫁“ゆうこ”が海苔にまつわるお話をお届けします。

皆さんは、海苔といえば「味付け海苔」と「焼き海苔」、どちらを思い浮かべますか？日本各地で食文化が異なるように、地域によって好まれる海苔の種類にも違いがあるようで、一般的に関東では「焼き海苔」、関西では「味付け海苔」を好む方が多いといわれています。ところが、1869年明治天皇が京都に行幸する際に注文を受けて「味付け海苔」が発明され、この「献上品」が広く大衆化されたことがきっかけで爆発的な人気となり、関西では「味付け海苔」を好む方が多いといわれているのですよ！

「味付け海苔」が「焼き海苔」が、皆さんはどちらが好きですか？私は嫁ぐまでは断然「味付け海苔派」でしたが、最近ようやく「焼き海苔」の風味を味わう余裕が出てきました…。まあ、どちらも好きなんですけどね！次回もお楽しみに！

皆さんは、海苔といえば「味付け海苔」と「焼き海苔」、どちらを思い浮かべますか？日本各地で食文化が異なるように、地域によって好まれる海苔の種類にも違いがあるようで、一般的に関東では「焼き海苔」、関西では「味付け海苔」を好む方が多いといわれています。ところが、1869年明治天皇が京都に行幸する際に注文を受けて「味付け海苔」が発明され、この「献上品」が広く大衆化されたことがきっかけで爆発的な人気となり、関西では「味付け海苔」を好む方が多いといわれているのですよ！



いつも大変お世話になります！取締役専務の幸野剛士（ゆきのつよし）です。この度は自己紹介をさせていただきます。私は、三人姉弟の末っ子で、長男として生まれました。坂ノ市でのびのびと育ち、大分商業高校を卒業後、福岡のデザイン学校に進学。その後、福岡のデザイン会社に就職しました。25歳の時に、家業を継ぐために帰省し、鶴亀フーズに就職。仕事は主に営業をしております。昔は大分県産の海苔産業も盛んでしたが、今は海苔の養殖業者や販売業者も少なくなっています。そのような中で、これからも大分県産の海苔にこだわり、大分の海苔文化を伝えていこうと思います。今後ともよろしくお願いいたします！

編集後記

創刊号、いかがでしたでしょうか？ぜひ、ご意見・ご感想を聞かせてください。皆様の声が私たちの励みになります！また、今年の6月に開設した弊社のホームページに、最新情報も掲載しておりますので、こちらも何卒よろしくお願いいたします。

鶴亀フーズのサイト

鶴亀フーズ

検索



周辺スポット情報 つるかめ さんぽ

第1歩
萬弘寺編（坂ノ市）

弊社、前身の鶴亀海苔時代から、大分市坂ノ市で70年以上海苔屋を営んでいます。弊社の周辺には、どんな名所があるのかを、このコーナーではご紹介いたします。今回ご紹介するのは、大分県内で最も古い寺『萬弘寺』（坂ノ市）です。

6世紀ごろ、用明天皇のご病氣平癒の祈願所として『萬弘寺』は創建されました。門前には市が開かれ、日吉浜で獲れた海の幸、丹生大地で獲れた山の幸などの取引が物々交換の形で行われるようになりました。現在では、本尊である如意輪観世音菩薩の縁日にあたる、5月18日から1週間、『萬弘寺の市』が毎年開催されています。

期間中の土曜日未明には「かえんかえ」の掛け声で行われる古式の物々交換市が開催されています。JR日豊本線坂ノ市駅より徒歩10分です。坂ノ市にお越しの際は、ぜひ一度お立ち寄りください。



▲ 萬弘寺の市の大名行列に参加する様子（鶴亀海苔時代）