



90度のお湯で昆布をゆで、真水に通して一気に冷却。薄い部分や色の悪い先端部分を取り除き機械に通す。この機械で2〜3mm幅に刻み、洗浄機でぬめりを取る（7時5分）



刻んだ昆布は、枠に均一に並べる。このとき、枠の角にもきっちり並べてムラができないように仕上げるのが難しい。左下の水道のホースから水を流しながら作業するのがこつだ（7時20分）



乾燥させた昆布を離す作業。1枚は約25g以上に仕上げる（13時5分）



板状にすいた昆布を乾燥場に入れる。1回約700枚。60度・7時間乾燥させる（13時20分）



箱詰めのため機械で昆布を圧縮する作業。1箱に200枚入る（13時25分）



角がしっかり出ているか、厚さは平均になっているか色つやなど、この道40年のベテランの目で1枚1枚を確かめる。（13時30分）これを仕上げるとこの日の作業は終わる。明日もまた午前1時半には昆布採りにでる

夜明け前にすでに1回目の昆布採りを済ませ、2回目に出港する（5時35分）取材協力／太田文吾さん（太田名部）

○密着取材

すき昆布漁

普代ですき昆布漁が始まって約40年。今や岩手県の特産品として、普代の顔としてすき昆布は定着した。しかし、燃油の高騰などで今、すき昆布漁を営む漁師は大打撃を受けている。

文句を言っても始まらない。ここが普代の漁師の踏ん張りどころだ。寝る間も惜しんで今日も漁に出る。すき昆布漁真っ盛りの6月19日、漁師の1日を密着取材した。



外海で育つ普代産昆布は肉厚。5mもある昆布を機械で釣り上げ船に積み込む（6時）



慣れた手つきで、小さいものや薄いものを選別する（6時15分）



漁港へ着くと船からトラックに積み込んで作業場へ運ぶ（6時50分）