

# フノリについて

## 1 フノリについて(布海苔、布苔、布糊)

食用のフノリは2種類。マフノリ、フクロフノリがある。全国の海岸で広くみられる。

2月から4月にかけて採取期で、天日乾燥されたり少量は生のまま、または塩蔵品として出回ったりする。

古くには食用よりも糊としての用途のほうが主で、よく煮て溶かすと、ドロドロの糊状になり、漆喰しっくいの材料として強い壁を作るのに役立てられていた。

特に織物の仕上げの糊付けに用いられる用途が多く、「布糊」という名称はこれに由来する。また、相撲力士の廻しの下につける下がりふのりを糊付けするのに用いられたりもする。



出典: フリー百科事典『ウィキペディア』

## 2 フノリレシピについて(おいしくいただくコツ)

時間がたつと、フノリはとろとろするので、シャキッとさせたい方は、火を通しすぎないで下さい。お好みですが海藻なので、余り火を通しすぎない方が美味しいです。乾燥フノリを使う場合は、水で戻してお使い下さい。みそ汁やラーメンに入れたり、サラダやフノリ天ぷらにしたりも美味しいですよ。

