

番号 NO : 017-007

<簡体字>

罗臼昆布修剪体验

罗臼昆布是一种海藻，仅生长在罗臼的沿海水域。昆布因其鲜味深受世界各地顶级餐厅追捧。这种鲜味馥郁、可口，是日式高汤的基础，也是日本料理的根基。游客来到罗臼后，可以参加昆布修剪体验，深度了解这种特殊的海藻种类。

这种大型海藻生长在根室海峡浅水区，需要生长两年才能收获。昆布可长到 3 米长，须使用带有钩子的木杆从海中收割。之后，罗臼渔民就开始加工昆布，整个过程费时费力，需要 23 个步骤，包括脱水、拉伸、包裹、卷制、修剪和包装。

在罗臼昆布修剪体验过程中，参与者将首先观看收割、加工过程录像，然后再学习如何修剪和包装昆布。接下来，游客会前往罗臼渔港参观昆布仓库，了解这种海带的分级和储存方法。员工会给不会日语的游客发放详细的英文宣传册，而且还会使用简单的英语短语和手势与游客交流。

由于冬季的根室海峡遍布浮冰，因此这里的海水养分丰富。可能正是由于这里有富含矿物质的海水，所以这种特殊的海藻品种只在这里生长。如需详细了解罗臼昆布修剪体验，可咨询知床罗臼公路服务区的游客信息台。

番号 NO : 017-007

＜繁体字＞

羅臼剪裁昆布體驗

羅臼昆布是一種海帶，僅生長在羅臼岸邊的海水中，因其富有「旨味」的特色，深受世界各地頂級餐廳青睞；旨味是一種馥郁、可口的鮮味，其為日式高湯的基礎，也是日本料理的根基。遊客來到羅臼，可以參加昆布剪裁體驗，深入了解這種獨具特色的海帶種類。

此種大型昆布生長於根室海峽的淺水區，需時 2 年才能收穫；長達 3 公尺的昆布，必須使用帶有鉤子的木製長桿從海中採摘。之後，羅臼漁民開始處理昆布，過程費時費力，需要 23 個步驟才能完成，包括曬乾、展開、包裹、捲起、剪裁和包裝。

在羅臼昆布剪裁體驗中，參與者首先觀看採摘、加工過程影片，然後學習如何剪裁和包裝昆布。接下來便會前往羅臼漁港參觀昆布倉庫，了解海帶分級、保存的方法。對於不會日語的參與者，工作人員會發放詳細的英文觀光手冊，以及使用簡單的英語詞彙和手勢與大家交流。

由於冬季的根室海峽遍布浮冰，海水的養分豐富，也許正因這些富含礦物質的海水，讓羅臼成為羅臼昆布唯一的生長地。如需了解羅臼昆布剪裁體驗的詳細資訊，可以諮詢知床羅臼道路休息站的觀光諮詢處。