

# 125年続く1等級の地元愛

## かためでたは新聞

向陽高校 新聞部

加太にある磯賀屋は、明治時代から一・二五年続く海苔を加工する会社だ。一等級に値する品質の海苔を販売する磯賀屋を取材する。

海苔の仕入れの時期は毎年十二月から三月までで、その海苔を乾燥して一年間販売する。また海苔には等級という位があり、一等級にもなると一枚百円するようだが、磯賀屋は創業当初、ひじきやわかめを販売していたが、今は海苔の生産に絞っているという。

売上は約二割がネット通販、約八割が業務用を占めている。販売しているのは、産地や天候が味を決める焼海苔と出汁で個性を出す味付け海苔の二種類だ。

これから海苔を通じて加太のことを知ってもらいたい。



淡島神社の総本社は和歌山にある。魔除けの色である朱色に染められている本殿には二万体を超える人形がある。元々は友ヶ島にあったが、

仁徳天皇により

神社は対岸に移された。色々な人の想いが詰まった人形と、美しい本殿に圧倒された。



## 淡島



## 神社

## 加太のお魚事情

和歌山県出指の釣り場、加太が今、新型コロナウイルスの危機にある。鮮魚集荷場が二・三年前から閉鎖されており、地域の人が魚に関わる機会が途絶えてきている。加太が苦境に負けず魚の町として栄えてほしい。



文化祭での集合写真↓



↑体育祭にて部活対抗リレーに出場しました。

## 編集後記

この新聞は加太に取材をし、全国に加太の素晴らしさを広めるために取り組みました。加太の特産物や伝統が詰まっており、地元愛の溢れる新聞となっております。神社や海苔の情報を通して、加太についてより深く知ることができました。私たちの自信をぜひお楽しみください。

