

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。