

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。