

気になるのりのしゅうかくりょうは!?

平成25年 27年なんと!  
しゅうかくりょう 26年 27年

1	佐賀 78484t	佐賀 62663t	兵庫 67353t
2	福岡 46527t	兵庫 54897t	佐賀 66580t
3	兵庫 45879t	福岡 3813t	福岡 40763t
4	熊本 40035t	熊本 32294t	熊本 29872t
5	香川 20353t	香川 14779t	香川 14779t
6	愛知 14836t	愛知 14377t	富山 14923t
7	富山 13186t	富山 14170t	三重 13756t
コメント	兵庫県...3位 トップ3まで入 っているよ。	兵庫県...2位 1位まであと 一歩。	兵庫県...1位 や、た1位に なえた

のりを食べる

人のことをおもって

ていねいに作って

ます。ぜひ食べ

てね!

あん ぜん あん しん  
安 全 安 心

お い し  
あ い し

兵 彦

庫 子

のりこちゃん



のよさ! 見て!

神戸大学附属小学校

出席番号10

# 兵庫海苔、どこがおいしいの？

兵庫のりは、黒くてツヤがあります。かおりもよくうまみがあります。見た目もいいし、味は、さいこうです。

とってもおいしいのに!! 兵庫のりは、とってもおいしいのに売り上げは、10位以下。じゅうかくりょうも多くて味もおいしいのに!!

安全第一!! 工場では、い物いきよをたくさんしているのので、ぜったいに安心です。

有明さんののりと... 有明さんののりは、やあらかくて古さありません。でも、兵庫のりは、パリッとして、おいしいです。有明さんののりを食べたことがない人はぜひ!!

へんしょくしている原因(おはなし) 今のりがおいしいのは、昔、昔、人々が海によこれた水やゴミを流した。そこで、海をきれいにしようと、きれいにしました。すると、えいようもいっしょにとられてしまっへんしょくしてしまっったのです。

そこで!!! ため池のそこにたまっていてるえいようや土にたまっていてるえいようを海に流しました。それをかいぼり「植林」といいます。

## 海で...

## 工場で...



干出



網洗い



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじょきよ①



④ ミンチ



⑤ のうど調整



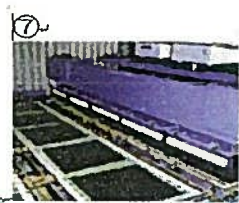
⑥ ひき



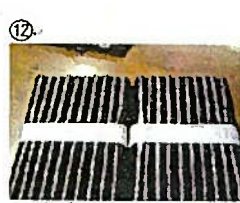
写真 かいぼり



植林



⑦ 脱水



きんそくたんちき



けんさ風けい

ていねいに作っています! のりを作る時は、1時間という時間をかけて、きれいにあらっています。だから、きれいでおいしいのりができます。



かんそう おいしく食べるレシピ(考法) 方法... のりをあぶる 兵庫のりは、あぶるのが一番おいしいそうです。口の中のとけ具合がちがうそうです。

- おいしく食べる! 海苔の豆ふサンド
1. めん豆腐にごま油と塩をかける
  2. のりをてまとうな大皿にちます
  3. のりの上に入アーンですくった豆ふをのせてぼんめい食べる



のりトースト



生で!



おにぎ



ラーメン

にも!

## 検査場で...

豆知し

兵庫の海は、潮の流れが速いから、パリッとしました、おいしいのりができます。佐賀の海は、潮の流れがゆるいので、やあらかいのりができます。