

兵庫のりのへんか

兵庫のりをあぶったら
黒色から緑色にかわりました。

おいしい食べ方

火であぶる

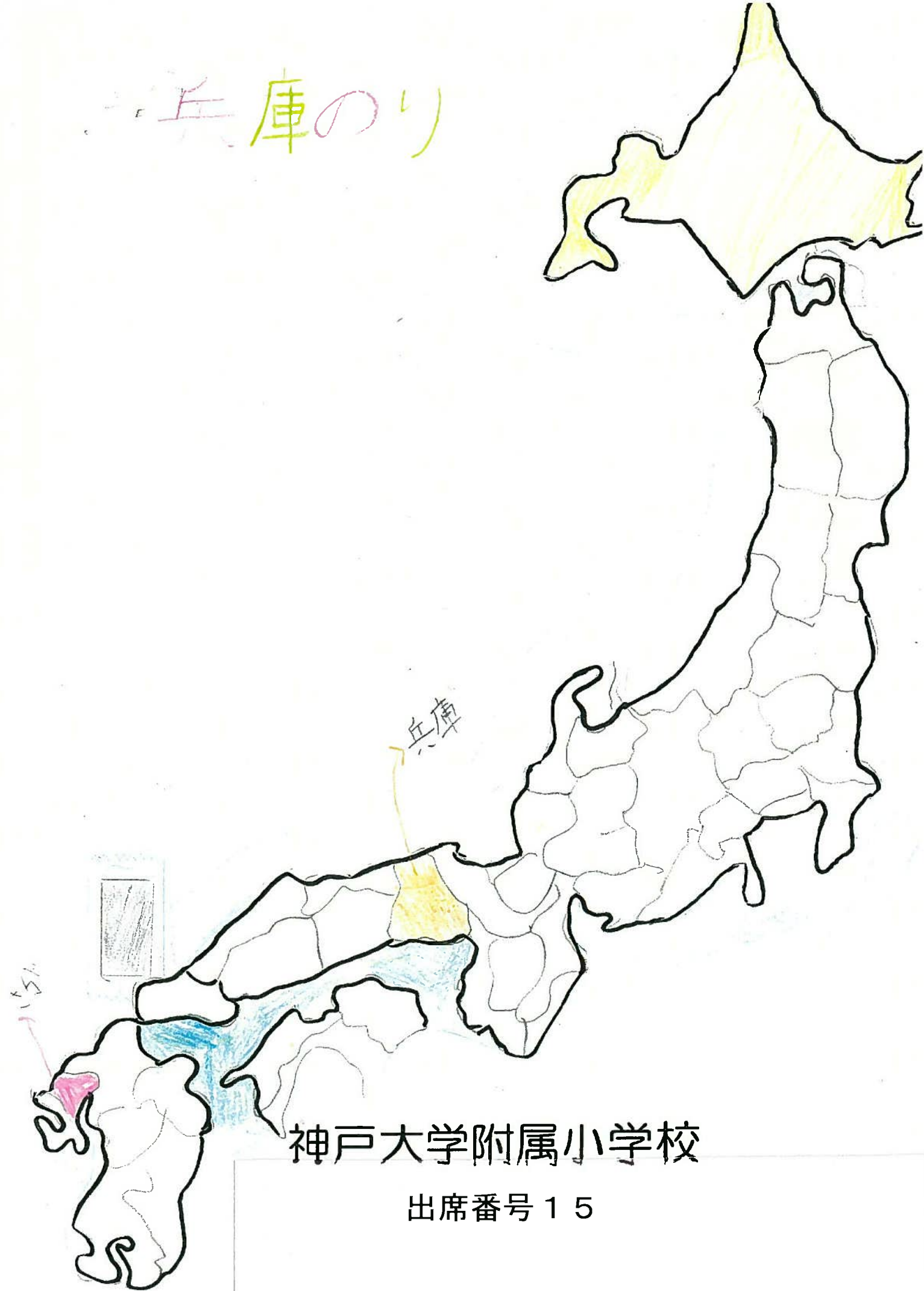
ちい 何分もあぶったら 小さくなって にかくなりまう

兵庫のりをぜひ

食べてみてください。

とてもおいしいです。

兵庫のり



兵庫のりのとくろよう

おの流しが"はやい"所で
できているためしっかりと
しているしゅうぶなのり
黒くてツヤがある

私が思ったいい所

黒い
ツヤがある
においがしせんのかおり
パリツとしておいしい
食でやすい大きさ



このころ海のえいようがよくな。それいまずそれで植木
やかいぼりを行なっています。植林は、木をうえて、かれて落
ちた葉は、えいようがエ→川→海へと流れていく。かい
ぼりは、せいでたまったえいようぶんを海にながす。

海で...

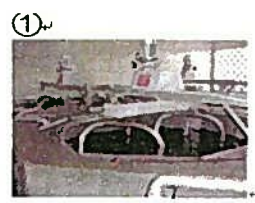
工場で...



干出
おの流しが
はやいのて
しゅうぶなのり



網洗い
毎日洗い
へんよくし
ないように
している



① かくはんタンク
薬剤せんな水で
本まきゴミを
とる



② 水あらい
高級な水で
中らいのゴミ
をとる



③ いぶつじよきよ①
けんさ
とて小さい
ゴミをとる



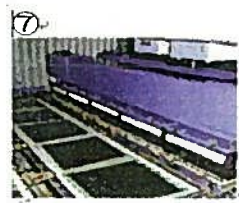
④ ミンチ
ま水で洗う
黒ツヤ



⑤ のうど調整



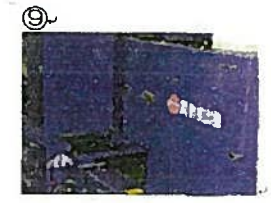
⑥ ひき



⑦ 脱水



⑧ かんそう
のりに合わせ
て
ツヤうきみ
においを
出している



⑨ いぶつじよきよ②
目に見えない
ゴミをとる
安全安心



⑩ おりまげ
たてやすい
大きさに
きる



⑪ 結束



⑫ けんさ場へ

検査場で...



⑬ きんそくたんちき
金づくをとる
5回目のチェック



⑭ けんさ風けい
ベテランの目で
↓チェック
最後は人が
しっかりとチェック

色おちのけんいん
昔昔遠い昔
人々がよこれた水やゴミを
海に流しました。その時、海が
きたなすきると問題になり
海をきれいにするという
ことになりました。海のき
たない所といっしょに
海底にあるえいようも
とってしまいました。それで
海にあるえいようがなくな
ってしまいました。

安全安心

のりのしゅうかくりょう

3位	平成25年 兵庫県	平成26年 福岡県	平成27年 福岡県
2位	福岡県	兵庫県	さか県
1位	さか県	さか県	兵庫県