

おいしい兵庫のりが
できるまで



神戸大学附属小学校

出席番号 28

安心、安全兵庫のり

海で...



干出



網洗い



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじよぎよ①



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ ひき

工場で...

大きいゴミをとるきかい

ま水...黒...ツヤ

潮の荒れが速い海でそれだからアミノサンもよく使っている。

毎日この仕事をやるからたいへん。

高級な水で中くらいのゴミをとる。

小さいゴミをとるかい



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじよぎよ②



⑩ おりまげ



⑪ 結束



⑫ けんさ場へ



きんぞくたんちき



けんさ風けい

きんぞくをとる。

ペタランの目でチェックする

安心、安全



兵庫のりの長
黒・ツヤ、香気、色、がしんせん
アミノサンをよく使っている。何回もチェックをやっているから、安心、安全ののりができる。

40℃のりと一緒にツヤ、香気、注みアップ

目に見えないキムチやウイルスをとる。

のりのまじり食べ方
鼻いぎ、ソ、ム、ク、ラ、ダ、ハ、サ、シ、そのま、ま、キ、の、り、の、り、ご、は、ん、な、ど
その他

平成27年しんがくりり位

① 兵庫県	67353t
② 佐賀県	66580t
③ 福岡県	40763t
④ 熊本県 ⑤ 香川県	

↑

検査場で...