

兵庫海苔に合う料理

🏠 おにぎり 🏠

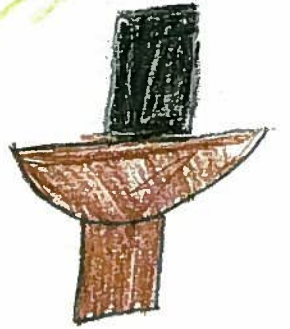
必要な材料

- お好みの料のお米
- 兵庫海苔 (好きな枚数)

作り方

- ① お米を炊く
- ② お米をたく
- ③ おにぎりの开きに作る
- ④ 海苔をまいた **完成!!**

兵庫のり



神戸大学附属小学校

出席番号 1

兵庫海苔の収穫量

平成25年	平成26年	平成27年
45879t	54897t	67353t

万の位が「4.5.6」と上がっている

川原位はもともと1位だった佐賀をこして1位

海で...

工場で...



干出



網洗い

このことをすることで海苔がけんさ育ちます



① かくはんタンク



② 水あらい



③ いぶつじよきよ①

↑ 一番大切 ↓



④ ミンチ



⑤ のうど調整



⑥ ひき

軽↑

10枚を10束に↑

工場から検査場

検査場で...

ベテランの目で!



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじよきよ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

海苔を作っている人の気持ち

黒くてツヤがあり、香りがよく、買う人が安心・安全でよごれや金ぞくが一つもないおいしい海苔を作っているという気持ちです。

最高の海苔を作るぞ!!

兵庫海苔の特ちょう

人が手作業で干出やポンプによる網洗いをすることや金ぞくたんちき、いぶつじよきを2回もやっているから安全安心。かんそうをする時に40度ひつたりにしたり直水と海水をまぜて洗うからおいしい。



悪い所がない

ですが、最近黒くない海苔ができています。

植林...木ができる冬は葉を落とし、そこに雨がふると、かれ葉は土にかえりその栄養が土地下に流れその栄養を使い、おいしいのりを作ります。

かいぼり...田んぼの底にたまつた栄養を使い、おいしいのりを作ります。

栄養 たくさんののりを作るぞ!!