

合う料理は...

やっぱりおにぎり!!

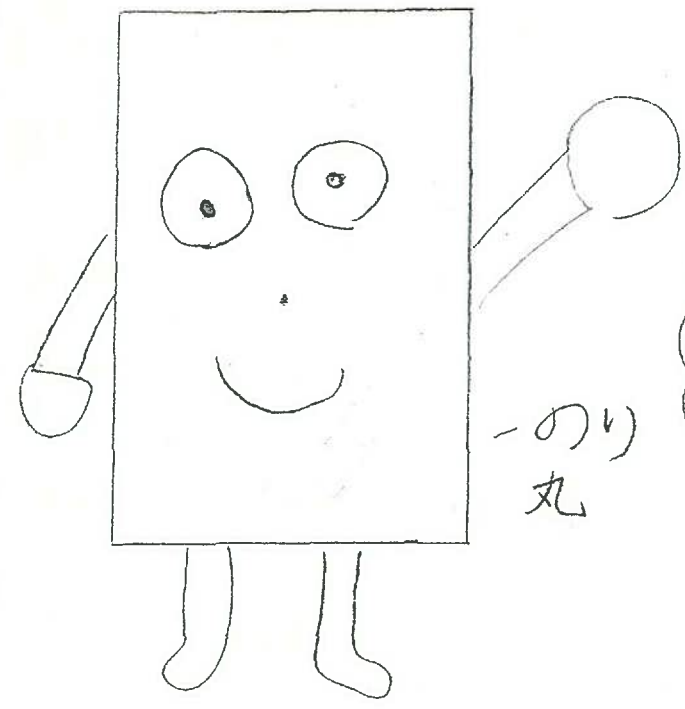


やきのり  
でたべても  
おいしい。

### かんそく

やっぱり、おいしくてごはん  
と合ったり香おりがこおば  
しくてサイコーでした。  
のりを作っている生産  
者の人たちのあいじょうか  
でも入っている、心が  
ついてしまいました。  
もといちどいいですが  
でもおいしいです!!

兵庫のりは  
おいしいよ



-のり  
丸

### クイズ

この表紙の左下  
にあるランキングは  
何のランキングでしょう  
答は一番下見てね

平成25年	
一	さか県
二	福おか県
三	兵庫

平成26年	
一	さか県
二	兵庫
三	福おか県

平成27年	
一	兵庫
二	さか県
三	福おか県



神戸大学附属小学校

出席番号 14

答えにのりの生産リポ



「しょうごのり」を知っていますか？  
一番売れている「有明のり」とくらべてみるし...

「ほくがができるまで”  
をしょうかいするよ。」

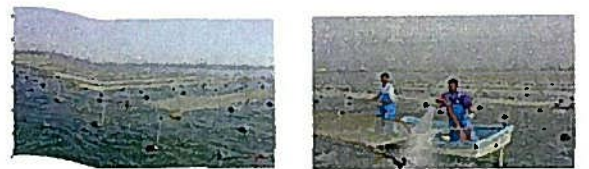
しょうごのり	有明のり
黒くツヤ	とろける
パリパリ	おい
うまみ	やさしい
香あり	やさしい

「しょうごのり」はどうしておいしいのか？

しょうごけんの海はたいのほねがおれて  
しまうほどしおの流れがはやい。そこで元  
気ののりが育つ。だ、水、かんそうの時はのりの元  
気さをたもつために温度をかたりしてくれ  
ています。

**海で...**

**工場で...**



干出  
しおの流れ  
はやい  
黒・ツヤ

網洗い  
毎日洗う  
変色×  
黒・ツヤ



① かくはんタンク  
しんせいな海水  
② 水あらい  
高級な水  
③ いぶつじよきよ①  
けんさ  
ゴミおとす  
ツヤ 安心・安全



④ ミンチ  
ま水  
黒・ツヤ

⑤ のうど調整

⑥ ひき

「しょうごのり」は  
どうして安心・安全  
なのかな？



⑦ 脱水  
⑧ かんそう  
⑨ いぶつじよきよ②  
またけんさ  
目に見えない  
ゴミおとす  
安心・安全

40℃ のりに合せて  
かえる  
ツヤ、うまみ、香り



⑩ おりまげ  
⑪ 結束  
⑫ けんさ場へ

**検査場で...**



きんそくたんちき けんさ風けい

ゴミチェックを六回もしている  
きかいも使うけれど”  
さいごはベテランの  
人+こちがし、かりと  
かくにんしてくれている。

「りょうさんの工夫」  
毎日のりをていねい  
に作ってくれていて  
おいしいのりがで  
きるようにかん  
ば、てくれてい  
ます。!!

のりを作る人みんなの  
工夫などがたくさん  
あたりするからおいしく、  
安心・安全なのりがで  
きています。