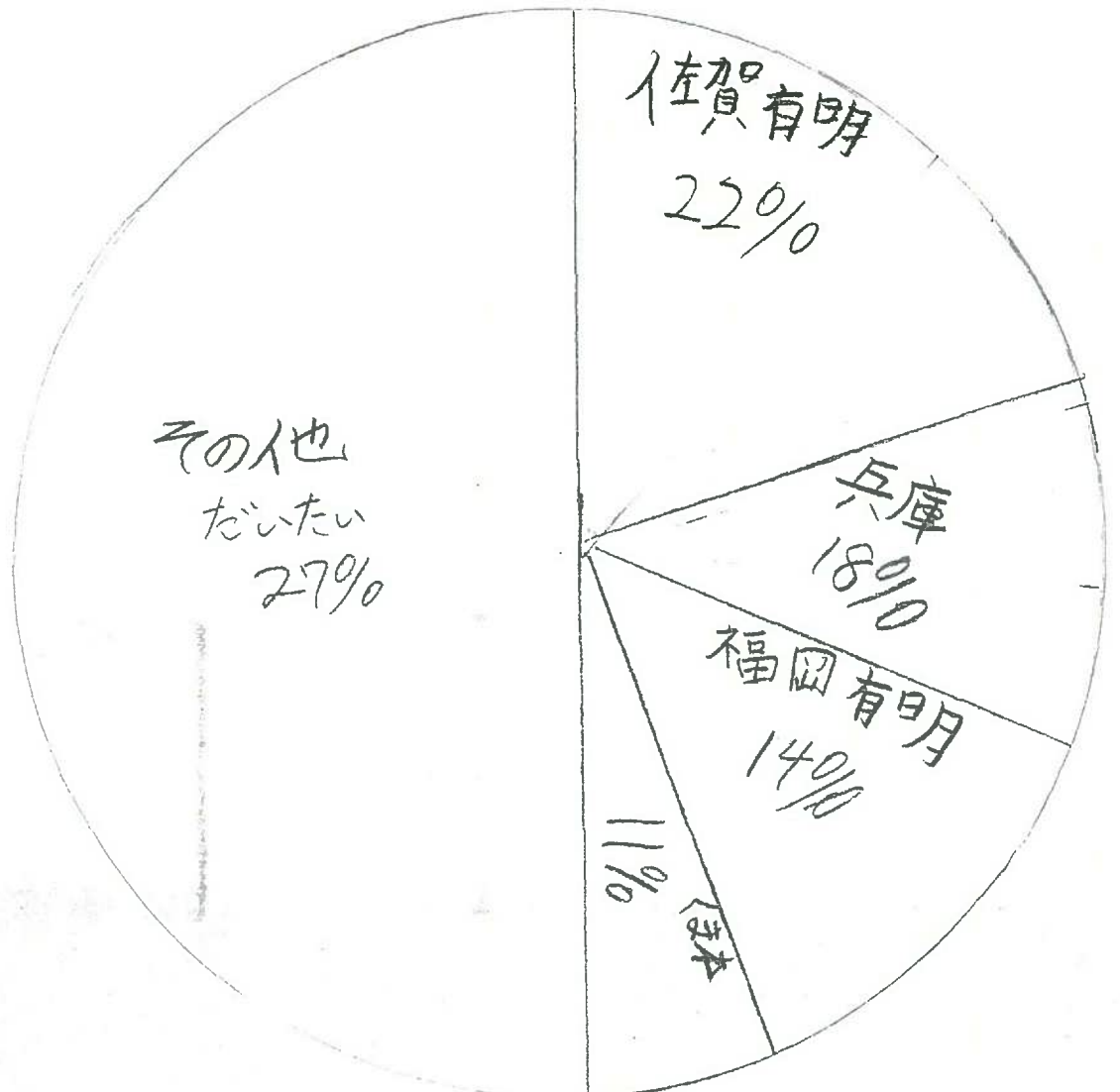


豆ろしき
 のりのしきんは1〜3月ごろです。
 1枚のサイズがゼットaitaで21cm×横19cmです。
 ツルツルしているのが表、ざらついているのがうらです。



- | |
|------------------------|
| 1. かんたな、とうもろこしバターしょうゆ味 |
| 2. のりのつくたい |
| 3. かん国風 マグロとん |
| 4. 白ゴマともやしの中かあえ |
| 5. のりとブロッコリーのサラダ |

おひる、しる、兵ごのり



神戸大学附属小学校

出席番号 18

有明のりのとくちょう
 くらむらさき色をしていて
 ツヤがあり火であぶると
 サツと緑色にかわります。
 口どけが良くこうばしさが
 ありトロけるような甘み
 があってのどごしがいいのが
 インしょうです。

海で...



干出



網洗い

工場で...



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

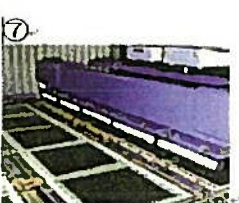


⑥ ひき

H25
 佐賀 178484t
 福岡 46527t
 兵庫 45879t
 全国計 316,228t

H26
 佐賀 62,663t
 兵庫 54,897t
 福岡 39,013t
 全国 276,129t

H27
 兵庫 67,353t
 佐賀 66,580t
 福岡 40,763t
 全国 297,370t



⑦ 脱水



⑧ かんそう



⑨ いぶつじょきよ②



⑩ おりまげ



⑪ 結束



⑫ けんさ場へ



きんそくたんちき



けんさ風けい

検査場で...

明石のりのとくちょう
 くらくてパリパリして
 しおの流れがはやい
 です。
 4回かんさをしているので
 安全安心でおいしく
 食べられます。

ですが!!
 1970年代に工場のかんきょうおせんを
 かたづけようとしますが、1980年代にかん
 きょうおせんかたづけかんりゅう!のはず
 が海のえいようちっそとリンまで取ってし
 まったのです。



かいぼり植林といって
 ちっそやリンを取り除く
 ためにやる作業でその
 作業をしないと色落ち
 のりができてしまつて
 市民ボランティアの
 人たちに手伝ってもらっています。