

# のりにかんしての Q&A

Q のりは日本のほかはどこで食べられているの？

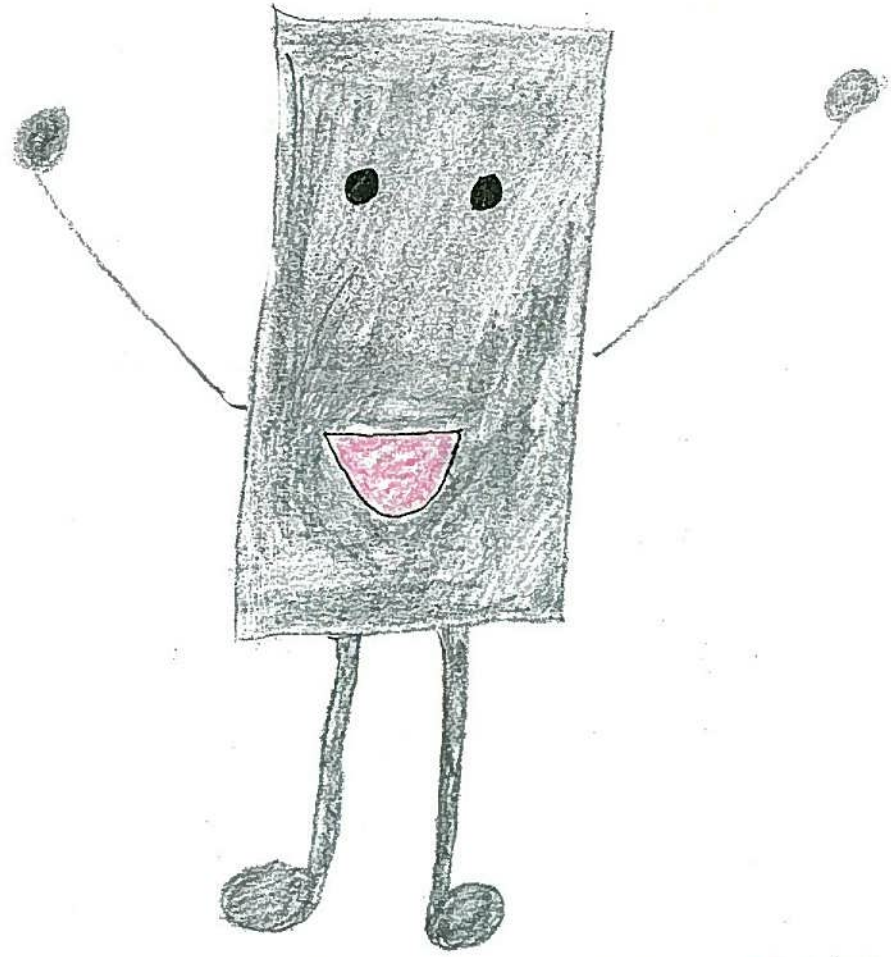
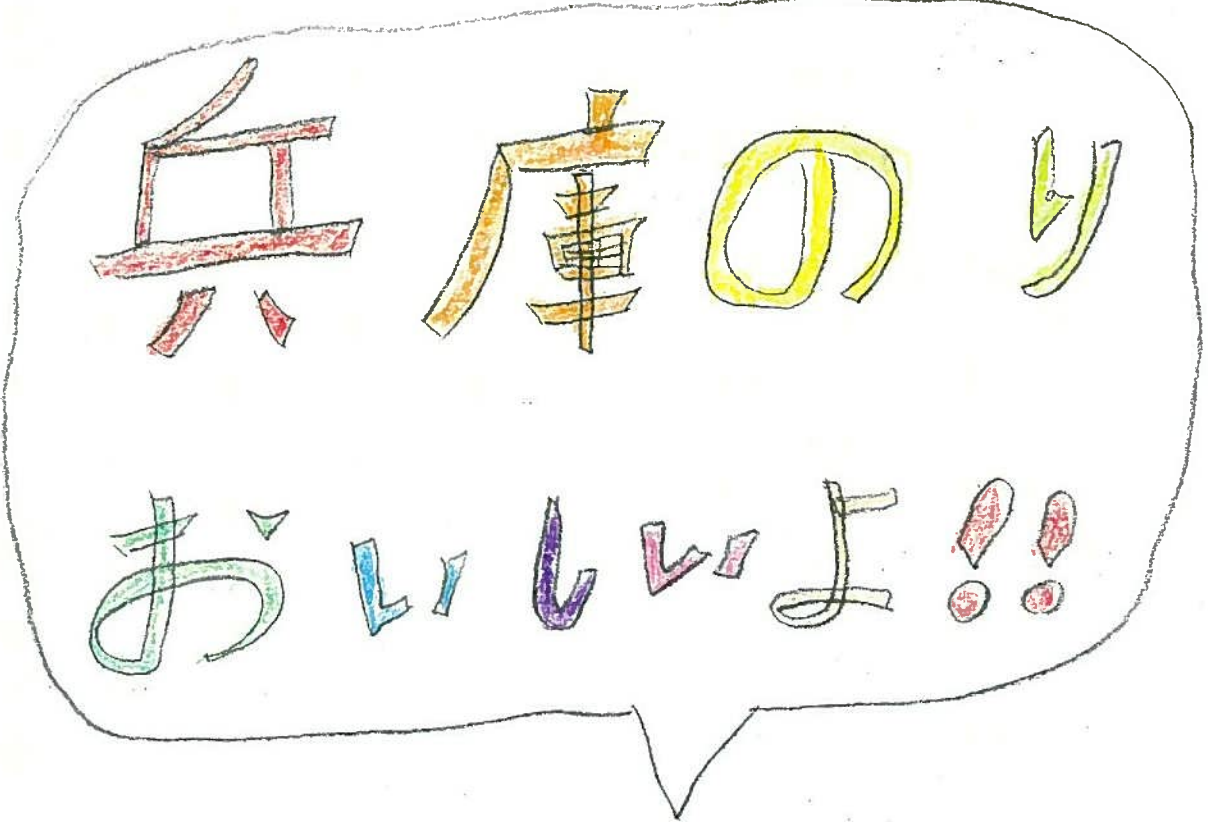
A 中国や韓国、イギリスでも形状はちがうものが食べられています。また、和食が食べられるようになり、アメリカやヨーロッパなど各国にカいてんすしが出現、のりも世界中で食べられるようになりました。

Q のりはいつから食べられているの？

A 1300年前から食べられていて、あすか701年にえらい人が食べるものでのりは昔、うきゅうひんだったと言われていました。ちなみに江戸時代とくがわいえやすは、のりが好きだったやうです。

Q のりのさんちはイセにどこがあるの？

せとないかい 大坂ふ(兵庫県)岡山県 広島県 山口県 香川県 とくほ県 えひめ県 大分県	せんたいわん みやぎ県 東京わん 千葉県 神奈川県
有明海 福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県	いせわん しかわわん 愛知県 三重県



神戸大学附属小学校

出席番号20

# 兵庫のりのとくちょう

- 安心で安全なカルシウム
- やどタミンがほうふ
- しおの流れがとて
- はやいから黒くツヤが
- ある自然な香りで良
- い香りがする

# 有明のりのとくちょう

- 香りゆたかでどけなめらか
- とろけるようなあまみか
- あるかんまんのさが6m
- あるから太陽をたくさん
- あびるのでおいしい

# おいしいのり、てどんなもの？

- 早摘みのもの <口どけが良いよ！>
- 緑に近くツヤのあるもの
- てきにぶあつハリのあるもの
- 小あなが多いもの

早摘みのものも多い？！

# のりのしゅうかく量 TOP 3

平成27年		平成28年		平成29年	
1位	さか県	1位	さか県	1位	兵庫県
2位	福岡県	2位	兵庫県	2位	さか県
3位	兵庫県	3位	福岡県	3位	福岡県

トップ3に入ってるね

上がったよさか県は強い...

また1位!

いや、トップ3はみんなだね!

のりを作る方法は、このようなのりめがこします

## 海で...

## 工場で...



干出  
黒くてうまみが出る!

網洗い  
毎日海水で洗うからよごれはあまりない!

かくはんタンク  
新鮮な海水で洗うよ!

水あらい  
水道水で洗うよ! だから水にかかるお金も高い...

いぶつじよきよ①  
ゴミのけんさをするよ!

ミンチ  
5mmしほうにまかく切るよ!

のうど調整  
水道水(は水)で洗うよ!

↑  
大きなゴミをとる

↑  
中くらいのゴミをとる

↑  
小さなゴミをとる



脱水

かんそう

いぶつじよきよ②

おりまげ

結束

けんさ場へ

のりのしょうたいで温度をかえるよ!



かおりが出るよ!  
40℃でしかも2時間!

またまたけんさ!  
安心で安全だね!

きがいでおりのまげ35%

10枚おりのまげたのを10枚分かさねて、合計100枚!

けんさ場へこの時えん分は2%!

きんぞくたんちき  
きんぞくが入っていないかのチェックと重さのチェック!

けんさ風けい  
ベテランさんの目できがいとれたか、小さなゴミをとる!

↑  
目に見えないゴミをとる

でも色おちのりができてしまう...

植林とは?	かいほりとは?
木を植えて、自然に木ようを海に届ける。	ため池をそらし、海に木ようを自然におくらせるのを手伝う。



植林

かいほり

色おちのりができてしまうリゆう  
海に昔はあった木よう(ちんそくリン)がへっているから。

リゆうしんは、かんはって

