

すごい!!

兵庫のり

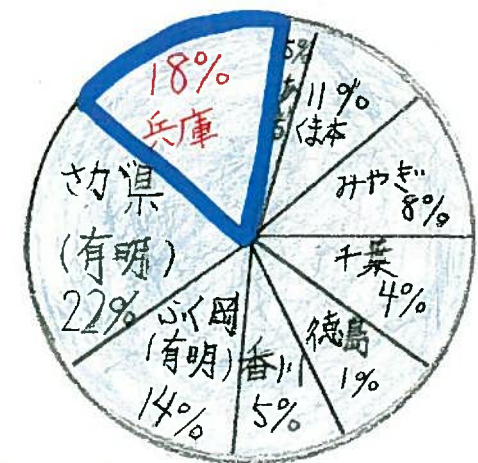
せいさんなうは

全体で18%です

ぜひ一度食べてみて

下さい。

味よしにおい  
よし色々な食  
べ物に合  
います。



神戸大学附属小学校

出席番号 34

兵庫のりのオススメ料理

作り方 のりおかず

- ① 挽肉をボウルに入れて塩をカッと粘りが下るまでまぜます。
- ② 玉ねぎをみじん切りにして和風だし、片栗粉を加えてさらにまぜます。
- ③ 全形を四等分にしたのり(2枚を8分割)に②)とつつみエビをのせて油で4~5分あげたらオススメののりおかずの完成になります。

おいしいのでぜひ食べて下さい

おいしい

兵庫のり	V S 有明のり
黒くてツヤがあり味もよく年々3位→2位→1位と順位を上げています。あじが食べたり色々な食べ方がありパリパリしています。	黒くてツヤがあり味もよくておいしいです。おにぎりと食べる時兵庫のりのようにパリパリでないかまくりときやすくないせんてとてもおいしいです。



兵庫のツバ有明のツ

どさがおいしい!!

# 兵庫のツのいい戸所

のツの歴史 海苔の歴史はとて古く日本で最初の法律書である大宝律令(701年)には、朝廷への貢物(奉納)として29種類、海産物が挙げられておツに海苔も含まれていました。海苔は魚や貝、並び海藻の中では最も高級品の扱いられたようです。710年、平城京が開かれると市が言受けられ、そこには海藻類を売る「きめたな」(きめたな)が、続く平安京の市にはそれに加えて海苔や昆布を佃煮のように、かえした物を売る「もはたな」が言受けられたそうです。

# 兵庫のツの特長

し黒くツヤがあり全国の%で表したら兵庫のツは兵庫内で18%を示します。全国トップクラスのせいさん(しょう)をほいでいます。火であぶるといいにおいになります。ぎょぎょうせいさんかくが約7わりを示すほど、のツのよう食はさかんです。

のツの絵



兵庫のツ

ありおしいよ!!

## 海で...エ夫

## 工場で...ほひ

強いライバル3位まで



干出

網洗い

かくはんタンク

水あらい

いぶつじよきよ①

ミンチ

のうど調整

ひき

この②まで一つでもなければ、多みなさんが食べているのはあまりおいしくなく、しんで黒くツヤがないのツができしてしまうのです。なので一つ一つをかけたエ夫をしているのでおぼえておいて下さい。

おいしい!!

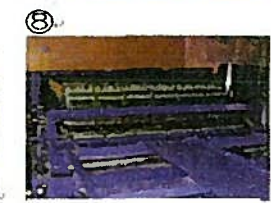
4回もぐみをとっている。

作り方(一生)

安全安心

しんせん

## 検査場で...安心安全



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

きんぞくたんちき

けんさ風けい

## 兵庫のツに合う食べ物

1位	おにぎり
2位	のツそのまま
3位	火であぶる
4位	おちゃづけ
5位	ラーメン(小-さくし)

## 色おものツ

海からのちろ、リンがなくなるとためののツの色が少なくなりわるくなる。色おものツができず、黒くツヤがあるのツとくらべておいしくないのツの一つです。

## だから!!



色おものツをふせぐためにかいぼり、植林があります。上の絵を見たとおりの色んな人が集まり、行います。

## 佐賀も福岡も強い

全国のツせいさん量ランキング

1位	佐賀県	7818t	佐賀	62663t	兵庫県	67333t
2位	福岡県	46577t	兵庫	54897t	佐賀県	66580t
3位	兵庫県	45877t	福岡	39013t	福岡県	40763t
4位	熊本県	40005t	熊本	32294t	熊本県	29872t
5位	香川県	20353t	香川	14779t	香川県	18035t
6位	千葉県	13700t	千葉	14170t	千葉県	13700t

さらに!!

とてもおいしく、しんせん(しんせん)で黒くツヤがあります。