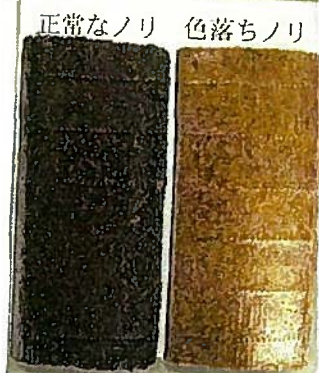
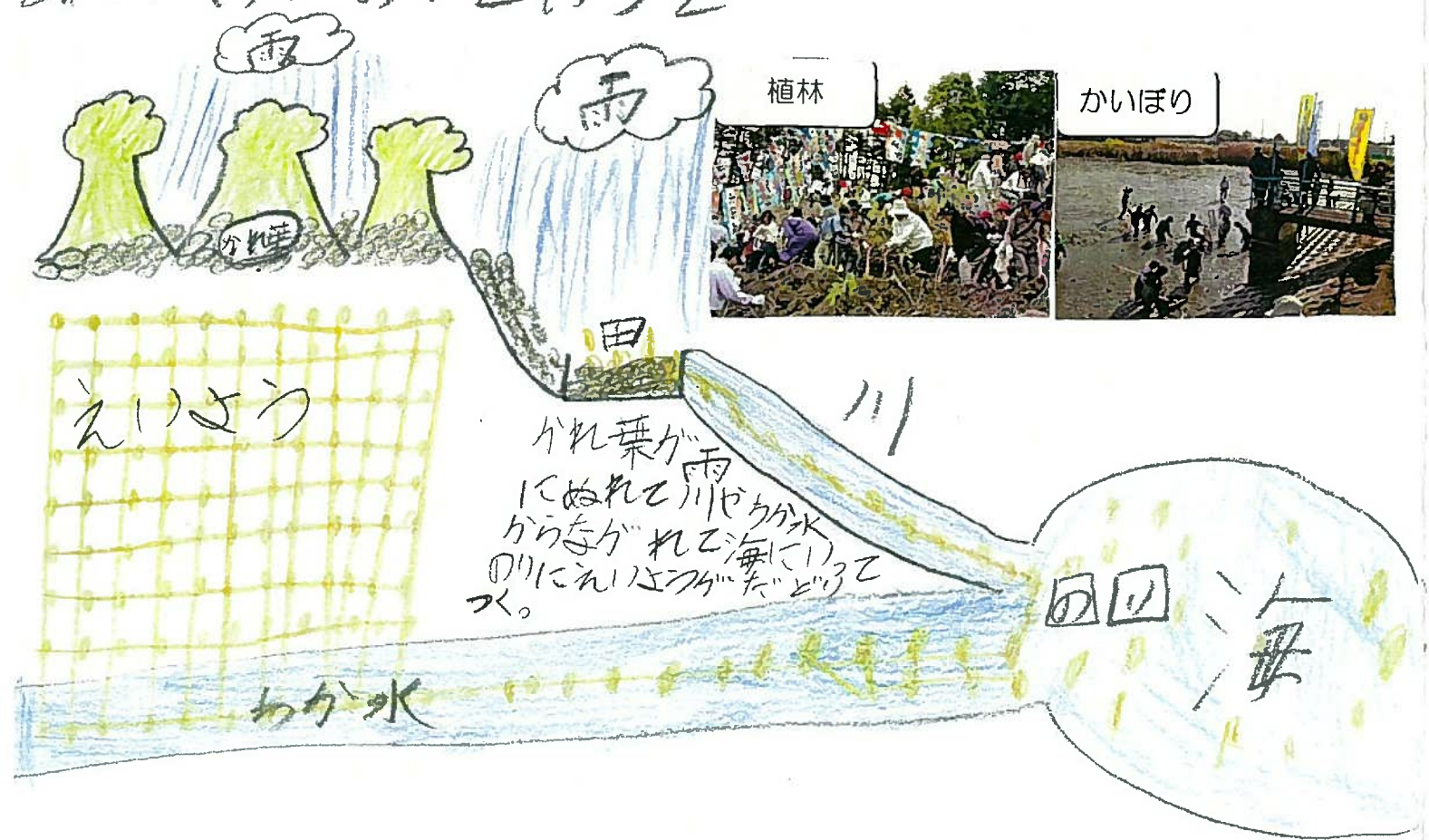


兵庫のりは、まん中のページで見たように
 にかんはっていているのに、黒ではなくみどり
 にんしくしてしまふ。



さいは海が工場のはりてきたなくなつて、たつ水
 はり場ができてそしたら、魚やのりにひつような
 ち、そ・りんがなくなつて兵庫のりのとくちゅうの黒色
 がうすくなつてしまふから、うしさんたちは、かをあめ
 けてかいぼりと植林をしていふのだよ。なぜ、
 それがいいのかというと.....



のりのおいしさと作りかペンフレット



神戸大学附属小学校

出席番号 4

兵庫ののり(海)

川があつてしおの流れがはやい
 ポンプで毎日水をかけてあみあらいをしている

兵庫ののり(とくちゅう)

①かくはんタンクと水あらいといぶつじよきよ①②と きんぞくたんちきなど6回ものけんさをしているから安、安全
 ③明石のりは、アミを多くふくんでいるから黒くてツヤがあつておいしいんだよ!!

有明海 = もぐりせんではない

海で... 明石 = もぐりせん 工場で...



川の真水と海水がまじりあいのりがもっとやわらかく美味しそだつ。
 ↑
 明石の工場

有明海も明石も同じ。



検査場で...



有明海ののり(海)

いまのさがでく6mもある!!

のりあみが海のしおが強く海面から顔をたして太陽の光をいっぱいあびる。

たくさんのおいよう

有明海の中で一番多くしょうかくしているさが県ののりは...

全国かく地でのりのようしくがあつて変わっているけど、さが県は品しつ、生さんりょうとも、国内トップクラスをほこっています。

さが県のサンのリエ場では... 旧の生さんりょうおよそ 40万まい!!