

# おいしい! 兵庫のり

とても

栄養満点

安心安全

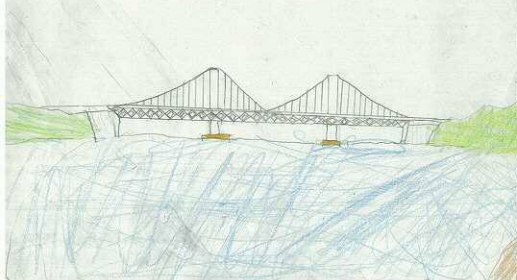
〜のりの歴史〜  
 のりは、日本でさしいのけんじ法、  
 大宝律令(701年)の中に出で  
 ますその後、江戸時代に東京湾  
 で養殖が台まりました。

兵庫県の  
 のりは、  
 魚住港で  
 養殖が  
 台まりました。

〜兵庫のりの特ちょう〜

- ①色つやが良くパリとしている。  
 速い潮流で育たため、しかりたヌリになり、  
 色つやが良く、食感もパリと空ります。
- ②安心安全  
 のりのカワエダム階から金ぞくた糸ロキを使用し、共販  
 前にもう一度金ぞくた糸ロキを使用します。

③栄養満点  
 おいしいとかんじるアミノ酸が多くふくまれています。  
 ビタミンA(目や皮膚のねんまくをしっかりと保たれていこうかを高める)  
 ビタミンB(不足すると食糧不足しつづかれています。はきりしうしんが  
 かわるしいのも、あつし) ビタミンB2(皮膚、かみ、爪などの発育)  
 ののし生にもふくまれている)  
 ビタミンC(かみや動脈硬化の  
 予防や老化防止に有効)



神戸大学附属小学校  
 出席番号

# のり作りの工てい

とても  
大へん



**海で...**

干出  
のりについてはびよきをそろすために、日の光を当てて。

網洗い  
のり以外のものをおとして、のりだけ長い網を助ける。

**工場...**

① かくはんタンク せんせんなまのりをまき、かき混ぜる。のりにせんせいをまきわたす。	② 水あらい ゴミなどを洗いながす。のりをきれいに洗う。	③ いぶつじょきよ① 大きなゴミを取り除く。	④ ミシチ のりを細かくする。	⑤ のうど調整 のり自体重さを2.2m3.6にする。	⑥ すき わくにのりを流しこみ、形を整える。(17cm X 2.1cm)
⑦ 脱水 月見水スポンジで脱水する。	⑧ かんそう 40℃の温風で2-3時間かんそうさせる。	⑨ いぶつじょきよ② のりも小さなゴミをとり除く。	⑩ おりまげ 10枚をおりまげて1束にする。	⑪ 結束 そののりにおびをまく。	⑫ けんさ場へ ダンボールに2たんで入れる。 360枚(1箱)

いろいろ使われているのり)

**検査場で...**

きんぞくたんちき  
のりにきんぞくかきつけていないか、かくにんする。

けんさ場へ  
等級けんさたけは人が行なう。

〜元気ののりがとれるように〜  
色々な活動が



植林(上)とかいばり(下)  
植林は山に木を植える。元気にした。栄養のある水を海に流し、のりをかき取り、その栄養を川に流す。

