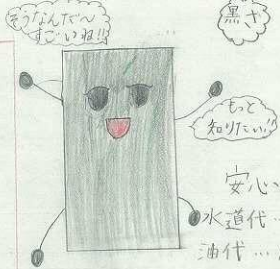


# とてもおいしい兵庫のりのみか

兵庫漁連では...  
等級がいっぱい  
ある!  
(+軽重+良+A+B+Cなど)  
気がついた事  
工場にはきかいが  
いっぱいあって1つの  
やわわりをしている  
兵庫のりのよい所  
①黒②つや③安心安全



安心・安全

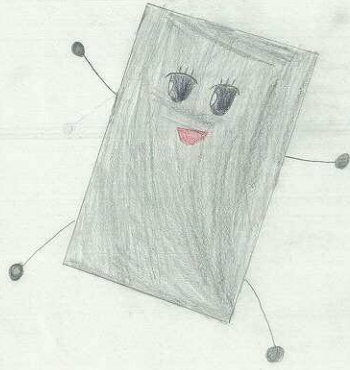
安心・安全のために...  
●水道代...500万  
●油代...1000万  
など

1位...佐賀有明全体の22%  
生産枚数...17.9億枚  
2位...兵庫県全体の18%  
生産枚数...14.2億枚  
のりはたんぱく質、食物せんい  
ビタミンB12、EPA、DHA、  
ペクチン、カロテン、ミネラルが  
ふくまれている  
さきは  
4%です。

いろいろなお  
どりよくをして  
います。

のりのレシピについて  
～のりのおいしい食べ方～  
料理名  
おにぎり  
のり(数)  
ごはん(分量) (1人前分)  
作り方  
①ごはんを好きな形にする  
②ごはんのりを敷  
完せい

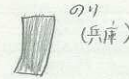
食べくらべで分かったこと  
新巻ののりは口の中アツアツおいしい  
においしかったです。  
新巻はやわらかくとけるようだったから  
他ののりは少しかたくてコンコンのにおいばかりで  
かわれているそうです。



神戸大学附属小学校  
出席番号 5番

# 兵庫のり

とてもおいしい



のり  
(兵庫)

安心

安全

## 海で...

## 工場で...



干出

けんこうで  
安全のり  
育てるため



潮洗い

あつかいの  
海のこまを  
あらいながら



かくはんタンク

のり水を  
まてぶんを  
おくる



水あらい

てんぷら  
海水を  
取り  
きれいに



いぶつじよきよ①

ロープ  
ゆめのの  
せんなどか  
ついでいふ



ミンチ

のりを  
小さく  
ききぶ



のり調整

3.2〜3.6の間  
一枚に



すき

四角い  
わくに  
いれる

りょうさんほ  
安心安全のために  
とんじんとしている  
のりな...?  
水道代... 500万円  
電気代... 70~80万円  
油代... 1回のりをつくるのに  
1000万円!!



脱水

のりから  
水分を  
取る



かんそう

全自動  
のり  
すきで  
高温で  
乾燥



いぶつじよきよ②

ましなど  
か  
ついでいふ



おりまげ

10枚を  
おりまげ  
100枚率に  
弱



結束

きれいに  
結束して  
くれるよ!



けんさ理へ

タンボールに  
300枚の  
のりをいれる



さんまくだんちき

のり  
ついて  
いるよ!



けんさ風けい

黒さつや  
あるよ!

えいようがある  
豊かな海



黒さつや

とろろ  
黒さつや  
かたさ  
安心安全