

のりの格付 一覧表

のり	優	特	1等	2等	3等	4等	5等
品質	すべ	滑	滑	滑	滑	滑	滑
色澤	優	良	良好	上品	2等品	3等品	以下
形状	のり	のり	のり	のり	のり	のり	のり
原薬 成分 純度	優	良	良好	1等品 CCか ない	2等品 CCか ない	3等品 CCか ない	3等品 CCか ない

6枚に1枚が兵庫の川、安全色のや
天下一品の海苔
兵庫のり

のり7色編
のり
のり
のり
のり
のり
のり

種別

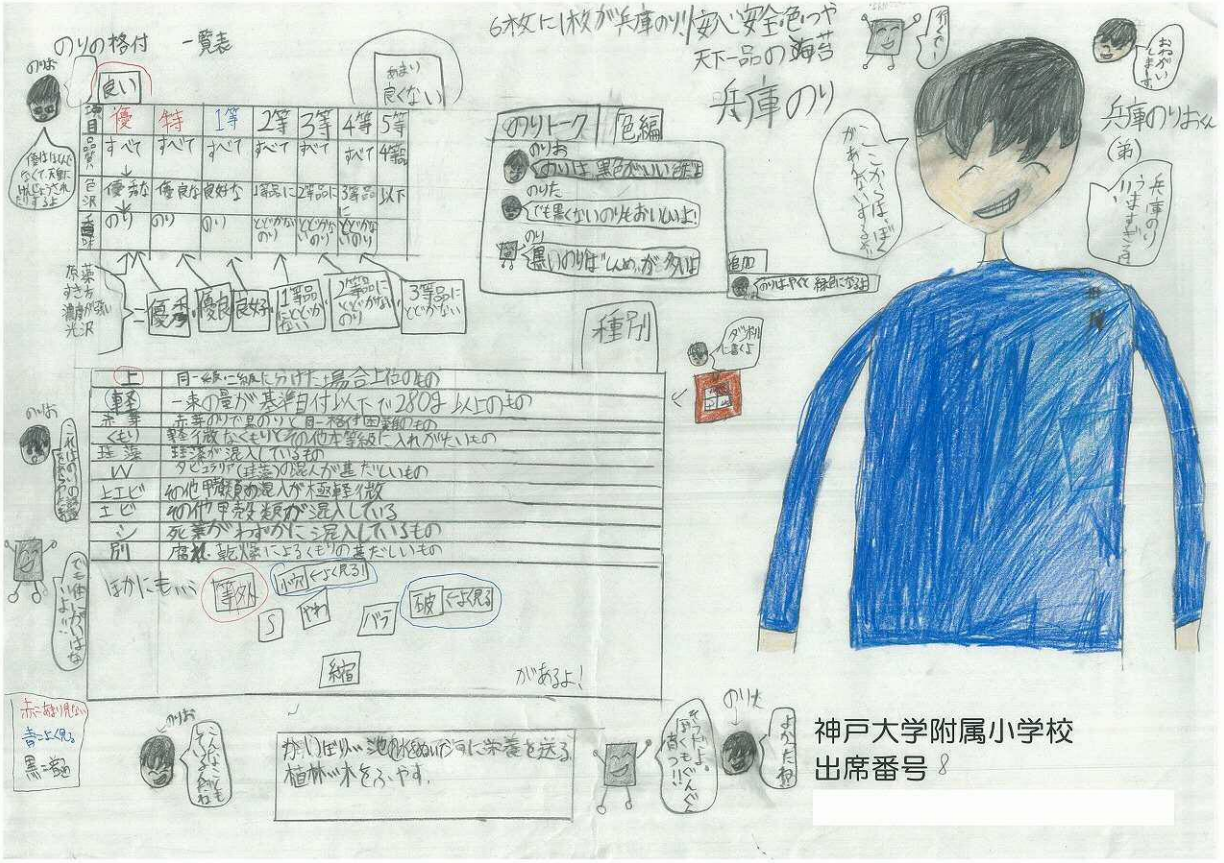
上	目録に組分け上の場合上の種
特等	一束の量が基準日付以下か280g以上のもの
一等	赤葉が1束のり目録に組分け上の場合上の種
二等	軽微な欠けりや他の本等級に入れがたいもの
三等	軽微な欠けりや他の本等級に入れがたいもの
四等	その他等級の混入が甚だしいもの
五等	その他等級の混入が甚だしいもの
六等	死葉が1束のり目録に組分け上の場合上の種
七等	死葉が1束のり目録に組分け上の場合上の種
八等	死葉が1束のり目録に組分け上の場合上の種



神戸大学附属小学校
出席番号 8

赤葉のり
一等

か(1)に川、池、海苔のり、赤葉を送る
植林の木をふす。



~兵庫の美味しさの工夫~

・実は、日本の海苔の6枚に1枚が兵庫のりです
 ・本当に美味しい海苔は色が黒くやわらかいのが「特上」とされています。
 ・海苔は植物です。

~海苔のりにかかるお金~

電気代... 70~80万円!!
 水道代... 500万円!!
 油代... 1000万円!!
 機械... 3000万円!!

海苔のり
 海苔のり
 海苔のり

海で...



干出



網洗い
 網を洗って、海苔を洗い出す

工場で...



① かくはんタンク
 15tのタンクが2つあります！
 海苔は植物なので、乾燥が大切です。



② 水あらい
 海苔を洗い出すために、真水で洗います。



③ いぶつじょきよび
 ロール紙の間に海苔を挟み、乾燥させます。



④ ミンチ
 何回かどうかが切れている



⑤ のうど調整
 のうど調整機で、海苔の厚さを調整します。



⑥ すき
 すき機で、海苔をすきます。



⑦ 脱水
 脱水機で、海苔の水分を2回減らします。



⑧ かんそう
 40℃の湯風を2~3時間かけて乾燥させます。



⑨ いぶつじょきよび②
 虫やゴミを落とすために、掃除機をかけます。



⑩ おりまげ
 専用の機械で、海苔のりをまげます。



⑪ 結束
 ⑩の海苔のりを、専用の機械で結束します。



⑫ けんさ場へ
 けんさ場へ送ります。

検査場で...



⑬ きんぞくたんぢき
 きんぞくたんぢき機で、海苔のりをたんぢきます。



⑭ けんさ場
 けんさ場で、海苔のりを検査します。

海苔のり
 海苔のり

40℃のお湯で乾燥させます。

海苔のり
 海苔のり

海苔のり
 海苔のり