

木造林



かいほり



いいのりをつくるために

木造えたり、池の水の質にはいるお水を使って海に浮かべたりしていいのり

色いよの人たはがホララアをきかてお

### のり料理

- のりの伊煮 <sup>他に...</sup> → だしにエビや大豆もあるよ。
- のりスーフ
- のりたらこスシやカツネ
- ピタスとのりのカラダ <sup>他に...</sup> → 香辛料や野菜をのりにつく
- ほうれん草とツナののりネロ <sup>他に...</sup> → ほうれん草とえのき
- こまごとのりわかめ <sup>他に...</sup> → わかめ、水菜
- ほうれん草とのりナムル
- かぶのり塩チヌ
- かつ肉のりフライ
- こまごとのりこまご <sup>他に...</sup> → 水菜
- 菜の花のり <sup>他に...</sup> → 水菜
- のりチーズのステッパ <sup>他に...</sup> → 水菜
- マフカリーの木のり味噌
- アホサののりつく <sup>他に...</sup> → 味噌
- のりふりかけ
- のりのつたにハラス
- オクラのり味噌
- とろろこんぶとのりスーフ
- のりチーズピザ
- わかめ、のりのクリームハラス
- のりわかめポテトサラダ
- ほうれん草とツナのおかかのり味噌
- ほうれん草ののりナムル
- ほうれん草とわかめののりチヂミ
- レタとツナのりカラダ

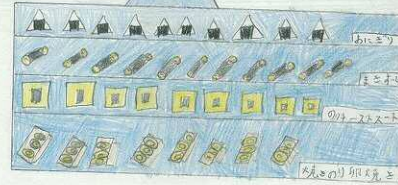
他にたくさんあるよ  
お母さん、お父さん

黒くてツヤのある

安心安全の

おいしい

# 兵庫のり



神戸大学附属小学校

出席番号 20番

# 安心・安全なおいしい魚の産地

## 海で...



干出



網洗ひ



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



すき

海水を  
おため

## 工場で...

海水を  
おため

海水を  
おため

150(3万枚) 海水を  
空気とふれあはせ  
ホースでのりをはにか

海水を  
おため



脱水



かんそう



いぶつじよきよ②



おりまげ



結束



けんさ感へ



きんぞくたんぢぎ



けんさ風けい

1cm×2cmに  
ととのえる

## 検査場で...

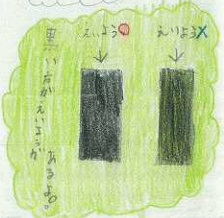
のりを外に  
おたけける

全でか  
入って  
おたけける

有明の中でしめか  
はつは佐賀県  
佐賀県に  
かちたい。

スポンジで  
洗った  
2回やるよ

洗ったスポンジで  
のりの水をぬく  
40度の温風  
2時間〜3時間



いろいろな魚の産地

たとえば...

- 魚のり
- 口末つけのり
- 手しりのり
- のりふりかけ
- のりの佃煮
- 魚のり

魚のりさんたちが安心・安全  
でおいしいのりを作るために  
こんなにかんはっているのに  
有明ののりにまけています  
ことこそ有明ののりに  
かちたい。