

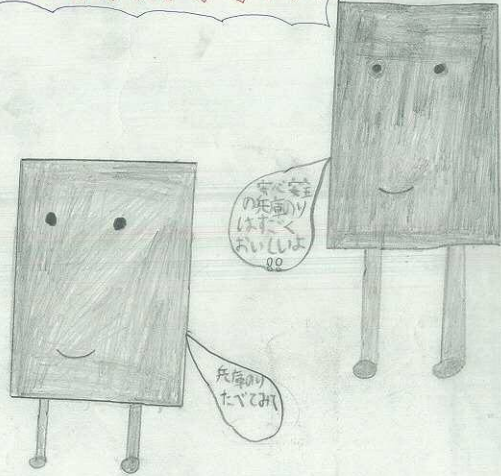
明石のりの歴史

魚住で明石のりが誕生!!
 のりようは江戸時代に始まったといわれ約300年あまりの年を経た技術が開発が重ねられ、今の加工法が生まれたのである。一方明石では昭和29年に明石川尻及び魚住漁港内で竹などを固定してたてそれにのりあみを張り込む方法により試験的に行われたのが、台まりである。その後技術開発が行われ昭和43年から海面にあみをうかばせるうまながしように加工がどうにかされ、林各的につくる漁業としてのりようよく漁業への転換がすすみました。げんせいではさかばしの有明のりとせんこの2位をあらそうせいになりました。

のりを食べた感想

兵庫魚れんにいったときとくにいんしょうにのこった人々の、のりは、すごくおいしく、既ありせもしかつと
たぐりで、たぐりおいしかった。

安心安全 兵庫のり



神戸大学附属小学校
 出席番号24

せしきんりょう位 兵庫のり

海で...



手出

健全のりを作るためには
手出が重要。



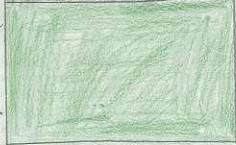
綿洗い

焼きのりは色が
変わる。

火焼く前



火焼いた後



工場で...



①

かくはんタンク
かはん液を入
れてのりを
まぜるの所



②

水あらい
のり海老を
おろし湯を
とりぬす。

本道が
500万円



③

いぼつじまきよ
ロープがパロン
など大ミシの
をとる



④

ミンチ
のりよして
ミンチのし
たをいれる。



⑤

のり調整
のり1杯の
重さを決める。

目安は、
おしこ
おしこ
おしこ



⑥

すき
のりを19cmx21cm
のかたしにとる。



⑦

の水を
かき混ぜる
ためにのりをまぜ
る人だよ



⑧

かんそう
40℃の温湯
2時間か3時
間ののりをゆすり
かんそうさせる。



⑨

いぼつじまきよ
すき小
すき小
すき小



⑩

おりまけ
10枚を
曲しする



⑪

結束
10枚x10枚
360g



⑫

けんさ機へ
タンゴの
中に300枚
ののりを
手さきおで
いる。

兵庫漁連で
気付いたこと

兵庫漁連の手あ
いはのりけんは、
ちやい3のりをした
をけんなんだ
なせけんけんして
のりけんしてとる
検査場で...



⑬

きんまくたんちき
重い、つづ
かるいで
わけして
いる重い
やつが左
ふつオ
中心が右



⑭

けんさ機けん
人間がのり
まわっているつづ
をめる

等級検査