

明石(ひょうご)のり は、6枚に一枚が

明石(ひょうご)のりです!

～[!]明石のりのとくちょう～

1. ツヤ (てかてる)
2. 色 (ま黒)
3. 安心・安全!
4. **おいしい!**
5. 「パリッ」と食感!
6. かおりがいい!
7. ごはんにあう!
8. みかが多い

「パリッ」と食感
本当においしい

ひょうごのり

(明石のり)

食べ方
いろいろ



神戸大学附属小学校
出席番号 31

おいしくて安心安全の明りのりをつくるために下のようなきょ洗っています！

のりおいよう

やさりー	ビネンB6 0.6kg
かほう100gあたり	マブシウム 300mg
カロリー 188	カルシウム 280mg
しつ 3.7g	ビタミンD 0.1g
ゴクステール2kg	ユベラジン 57.6kg
ナトリウム 530mg	
カリウム 2,400mg	
炭水化物 4kg	
タンパク質 74g	
ビタミンC 210mg	
繊維 11.4g	



海で... の工夫



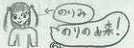
干出 → 網洗い → 水気にならない → **おいくなる**

工場で... の工夫

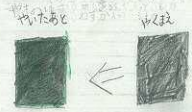


この三つのきかいのおかげで **安バ安全** のりになる

~りの味~
ワリとうちはヌルヌルという味。味のツラがなくなった物にわけている。安全時作には「雑菜」と書いて「ワリ」を大でいいたその後に書きよて「おいしい」が書かれています。海苔はワリを洗って洗い乾かすようにした。また、のりは水にぬらして水はりくくので工場であつかう「のり」と同じ意味でワリとよはれるようになったといひもある。



色、シヤ、天下一品



色がかわる!

~のりの日~
2月6日のりのりを食べて元気にくらしましょう

2回する
1回ハ 器く
2回ハ 器く
3回ハ 器く



脱水	かんそー	いぼつじよきのおしぼきおをとおす
スポンジのりの水をぬく	40°C 2.3時間!	
おとりまげ	結束	けんさ場へ
できたのりをおとりまげる	できたのり10枚1はばを70とまめる	できたのりへたのりをけんさ場へ!

検査場で... 人がペタランの目



けんさ場へ
けんさ風けい入の目でちかめやぶれなとを見過わけ等検査をとおす



お外は 大へね
のりめりさん
のり男くん

~さいえいようかなんてなってます~
のりにはえはるが大事
えいようをつくるために池のそばを歩いてえいようだけを取って海におくもす。そのさまの事をかいほ"とていひます。

~等級及~

1等	原産及び持ち優良な物
特等	原産及び持ち優良な物
1等	原産及び持ち優良な物
2等	1等に及ばない物
3等	2等に及ばない物
4等	3等に及ばない物
5等	4等以下の物