

～おいしい海苔ができるまで～



フリーズ系状体
ノリの種

ノリの種はガラスの中でマリモ状態で培養されています。



カキ殻系状体
4月～10月

夏場はカキ殻など石灰質にもぐり胞子を作ります。



種付け
10月

秋になるとカキ殻から胞子が飛び出てノリ網に付きます。

種付け・養殖

ノリは約30センチに成長したら機械でつま取ります。その後、陸上施設へ運び製造加工します。

ノリ網に付いた胞子はノリ芽となり大きく成長します。



つま取り(もぐり船)



つま取り(箱船)



ノリ葉体
(11月～3月)



貯留タンク

つま取られたノリは大きなタンクの中で一時保管されます。



すき加工

ノリから異物を除去し小さくミンチ洗浄した後、加工します。



乾燥機

加工されたノリは約3時間かけて温風で乾燥されます。

製造加工 検査・入札



店舗・販売

やきのりや味付けなどに加工され店舗で販売されます。



入札・出荷

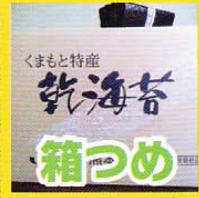
漁連の入札にかけ全国の商社が買い付けます。

製品を品質ごとに分け等級を付けます。



格付け検査

箱の中には3600枚入っています。



くまもと特産
乾海苔
箱つめ

乾燥したノリはやブレや異物を選別し100枚の束にします。



製品

異物・形状選別