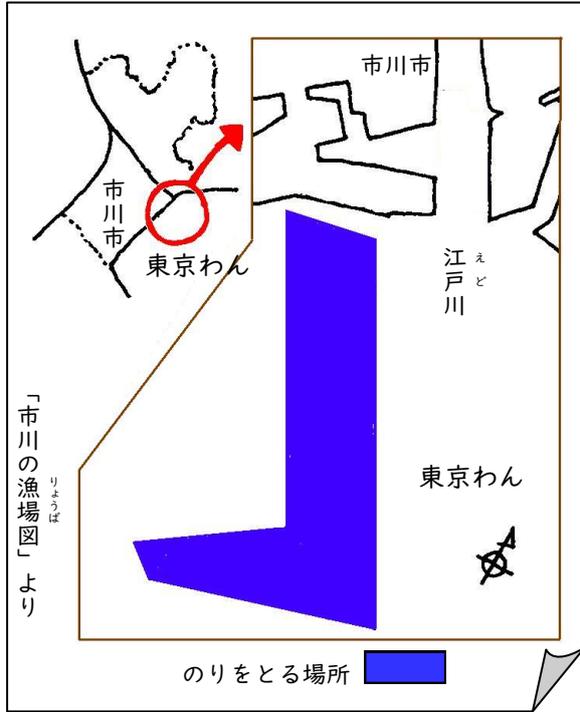


# ※ のり作りの仕事 (読み物)



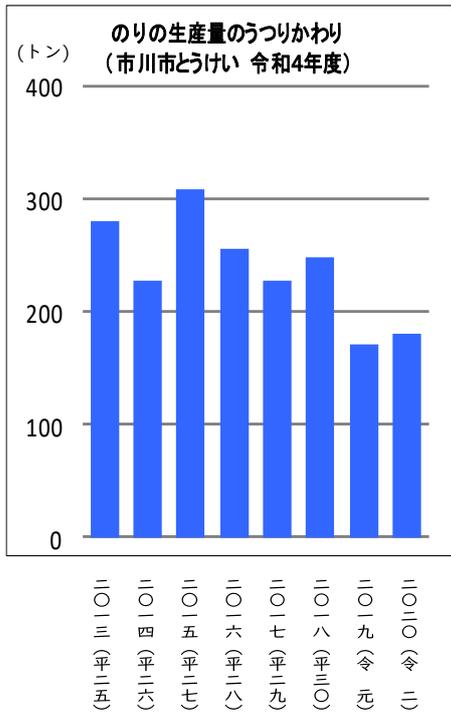
市川市ではのりがとれます。  
 どこでとれるのか調べました。

のりは、海でとって作るんだね。船を使ってとりにいくのかな。

海からとってきて、そのあとどうしているのか、調べてみよう。

のりをとる場所が、ずいぶん細長いけれど、のりはその場所にしかないのかな？

グラフを見て、のりがどのくらいとれるのか調べました。



のりの生産量は、ふえたりへったりしているね。

ふえたりへったりしているのはどうしてだろう？

- ・ のりはどのようにしてとっているのか？
  - ・ のりをとるときの工夫は？
  - ・ とったのりはどうしているのか？
- 調べてみましょう。

のり作りをしている方の家に見学に行き、のり作りの一年間について、お話をうかがいました。



どんな工夫をしていますか？

海で種つけをすると、天気や海水の温度にえいきょうされるので、今では、陸の上でのりの種を育てることが多いです。大きな水車にあみをまきつけ、そこでのりの種を育てます。機械を使うようになってきたのも、工夫です。



とったのりは、そのあとどうしているのですか？

とったのりは、その日のうちにかわかして「乾のり」にします。昔は、手で仕事をしていましたが、今は全自動のり乾そう機で1時間に1,500~3,000まいの乾のりを作ります。乾のりをもとにして、「やきのり」「もみのり」「あじつけのり」「つくだに」を作って全国に売りに出しています。



### のり作りをする人の話

- みんなによろこんで食べてもらえる、おいしいのりを作りたいです。
- のりがよく育つように、天気や海の温度が気になります。海もきれいであってほしいです。

