

令和元年度 船津のり生産体制取決め決定事項

“安全で安心な

おいしい歯切れのある海苔作り”

1. 採苗期日について 熊本県のり養殖生産安定対策推進協議会に従う
「令和元年度採苗開始日 令和1年10月26日
2. 糸状体の培養 適正な芽付けは美味しい海苔作りの基本である事を認識し、
採苗管理について 適正な芽数の確保に努める。
3. 育苗管理について 支柱漁場の主要な場所に水深棒を設置する。
育苗の養殖水位等を確認し2時間以上干出を目安に、潮の干満に合わせ、
毎日の高さ調整を徹底し、健全な養殖網を確保する。
4. 冷凍網について 健全な冷凍網を確保するために、組合や指導機関が行う病害検診の結果
をもとに、小芽であっても健全性を優先し、早期に冷凍入庫する。
5. 養殖管理について 初摘み海苔は、「美味しさ、柔らかさ」を優先し、早期摘採をする。
(1枚網あたり300枚以内 最終摘採日指導)
支柱の海苔は、「うま味、柔らかさ、香り」を重視した海苔作りを行い
熟成機の使用を調整する。
浮流し製品は、従来どおりとする。
集団管理を徹底して
1枚張り展開の水位 最低水位 150cm とする。
海苔製品づくりは、歯切れを重視し、入札会毎に組合より重量やミンチ
の大きさを入札毎に指導し、統一した海苔作りを目指す。
6. 海苔活性剤の使用 熊本県のり安定対策推進協議会の決定事項に従い、適格性を有する
について 活性処理剤を使用し、熊本県認定品のみの使用する。
区画漁業権行使規則第4条に基づき決定した項目を遵守する。

7. 異物及び衛生管理について
- 食品づくりの責任を各自強く認識し、異物混入防止を心掛け製品向上に努める。
- 毎日の作業にチェックシートを用いた、安全・安心な海苔づくりを行う。
1. 異物及び金属混入防止対策
- 機械の整備を行い、異物検査機は毎年組合強制で点検整備済
- 異物検査機の毎日の清掃、テストピースの徹底、メーカー推奨感度徹底
青ペンキ混入を防ぐ為、漉き部分等をステン等に変更または、白ペンキ
対応等は処置済
- 帽子徹底 アルコール消毒 の徹底
金属片の混入を防ぐため、生産者全員の強力磁石の使用の徹底済
2. 生菌数（細菌）防止対策
- 開始前、終了後のタンク類、ホース類、機械の毎日の十分な洗浄を行う。
- 毎日のミス洗浄、こまめなスポンジ交換を行う。
3. 不良品混入の防止
- 全生産者の不良製品に対する抜き打ち検査を入札毎に行う。
- 異味、異臭早期発見のため、製造最初の500枚に赤○で囲んで区別し、
試食を行う。
4. 検査場においても、金属検出器、X線検査機は導入済
8. 製品づくりについて①異物混入破れ混入の防止（自主選別の徹底）
- ※毎日開始前にテストピースを行う。選別機のメモリ厳守加工場の巡回
- ②重量や歯切れを重視したミンチの統一を目指す
(柔らかさ・歯切れを重視した、重量、ミンチを組合より毎回指導する)
- ③全面一斉撤去を行い、入札会毎に揃った製品の出荷
- ④検査の厳格化（小目のミンチ指導、ミンチの大きさを考慮した検査）
- ⑤検査員・職員で加工場を巡回し、海苔の状況を把握し生産体制を
監視・指導し、組合用チェックシート記入を行う。
9. 一斉撤去について
- 一斉撤去、一斉張込は良質の海苔作り、統一した海苔作りの基本の為
必ず行う。