

# 平成29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  
「平成29年度採苗開始日 平成29年10月20日以降
- 2. 糸状体の培養  
採苗管理について** 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、  
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  
について** 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  
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。