

平成29年度 塩屋のり生産体制取決め決定事項

★スローガン

◎生産者11世帯が団結して信頼ある塩屋のり作りを目指す！

◎味と歯切れを重視した美味しい海苔づくり

漁場の集団管理 作りの集団管理

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。（1センチに50個～60個を目安とする）
◎「塩屋一番」は支柱漁場初摘み製品に限る。
特に条件「うま味、柔らかさ、香り」を重視した管理を行う。
◎塩屋ブランド海苔「輝」種は選抜した美味しい品種に統一した、
共同培養場委託した種ガキに限る。
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 160cm 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は徹底済
 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味・歯切れを重視したミンチの統一を目指す
(味・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
(ミンチ指導、ミンチの大きさ歯切れを考慮した検査)
 - 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。

☆2回目摘み以降の業務用海苔も味を重視した海苔づくりを行い、
本等級を全員で作リロットを揃える。

塩屋を代表する「初摘み支柱製品の特に美味しい海苔」を区別化するため

「塩屋一番」等級継続

検査内容は以下のとおりとする。

◎等級	塩屋1番	特等	1等
	塩屋1番	○特等	○1等
	塩屋1番	重特等	重1等

以上6等級のみ

以下の項目に当てはまるもののみ

条件1. 初摘みの塩屋支柱製品に限定

条件2. うま味、柔らかさ、香りを重視

条件3. 1網あたり300枚以内のもの

条件4. 海苔成分計でたんぱく質量50%以上のもの

条件5. 生産者自身が味・香り検査後、代表製品を出品

条件6. 検査員が味、柔らかさ、色、つくりを総合的に検査し合格したもの

「塩屋一番」等級は、「輝」も含み
塩屋一番の基準を達成した製品のみに限定し、
合格がなかった場合は出品なしとする。

「輝」

輝の定義

塩屋のり研究会が中心となり、（美味しい塩屋海苔づくり）を目指し

味の良いアカツキ種とつくりの良い種を厳選し

☆ 共同培養場に委託した種ガキに限る

味・色・つくりを重視

初摘みと2回目摘みのみに限定

一網あたり300枚以内で摘採

味見検査後、ブランド等級にふさわしい海苔のみを選抜

24年度より、「輝」海苔には「輝」の占用結束紙を使用する。