

# 令和元年度 塩屋のり生産体制取決め決定事項

## ★スローガン

◎生産者10世帯が団結して信頼ある塩屋のり作りを目指す！

◎初摘み海苔は味と柔らかさを重視したのりづくり

◎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、  
本等級を全員で作りにロットを揃える。

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 令和元年10月26日
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）  
「うま味、柔らかさ、香り」を重視した海苔作りを行い  
支柱製品は熟成機の使用を調整する。  
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。

⑥ミンチ後の塩分と漉きタンクの塩分濃度を測り記入する。

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。

## 「塩屋一番」

塩屋を代表する「初摘み支柱製品の特に美味しい海苔」を差別化するため

「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、（美味しい塩屋海苔つくり）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。