

生産者の皆様へ

令和6年度 熊本海苔製品作りこよみ

《焼き色と歯切れに配慮した製品作り》のための、入札回数ごとのミンチと本等級製品等の重量の目安

海苔関係漁業協同組合
熊本県漁業協同組合連合会

入札会	秋芽網初回	秋芽網二回	秋芽網三回	冷凍網初回	冷凍網二回	冷凍網三回	冷凍網四回	冷凍網五回	冷凍網六回	最終回		
摘み回数												
秋芽網	主に1~2回	主に3~4回	主に4~6回									
冷凍網				主に1~2回	主に3~4回	主に5~7回	主に7~8回	主に8回以上	主に8回以上	主に8回以上		
主な用途	贈答用 上物焼き海苔・ 上物加工用 など	寿司上物・ 加工上物 業務用おにぎり など	寿司用 業務用おにぎり など	寿司用 業務用おにぎり 味付け加工用など	贈答用 上物焼き海苔・ 上物加工用 など	寿司上物・ 加工上物 業務用おにぎり など	業務用おにぎり 寿司用など	業務用おにぎり 寿司用など	業務用おにぎり 寿司用など	業務用・寿司用 味付け加工用など	業務用 味付け加工用など	味付け加工用など
	刃の枚数 (目安)	6~4枚刃	6~8枚刃	8~12枚刃	6~4枚刃	6~8枚刃	8~12枚刃	8~12枚刃	8~12枚刃	8~12枚刃	8~12枚刃	8~12枚刃
プレート番数(渡辺)	5.0~4.5ミリ (4~3番)	4.0~3.5ミリ (2~1番)	3.5~3ミリ (1~0番)	5.0~4.5ミリ (4~3番)	4.5~4ミリ (3~2番)	4.0~3.5ミリ (2~1番)	4.0~3.5ミリ (2~1番)	3.0~2.5ミリ (0~00番)	3.0~2.5ミリ (0~00番)	3.0~2.5ミリ (0~00番)	3.0~2.5ミリ (0~00番)	3.0~2.5ミリ (0~00番)
プレート番数(フルタ)	5.0~4.5ミリ	4.0~3.5ミリ	3.5~3ミリ	5.0~4.5ミリ	4.5~4ミリ (3~2番)	4.0~3.5ミリ	4.0~3.5ミリ	3.0~2.5ミリ	3.0~2.5ミリ	3.0~2.5ミリ	3.0~2.5ミリ	3.0~2.5ミリ
プレート番数(豊江)	5.0~4.5ミリ (3~2番)	4.0~3.5ミリ (1~0番)	3.5~3ミリ (0~00番)	5.0~4.5ミリ (3~2番)	4.5~4ミリ (3~2番)	4.0~3.5ミリ (0~1番)	4.0~3.5ミリ (0~1番)	3.0~2.5ミリ (00~04番)	3.0~2.5ミリ (00~04番)	3.0~2.5ミリ (00~04番)	3.0~2.5ミリ (00~04番)	3.0~2.5ミリ (00~04番)
本等級の重量	初摘み	2回摘み	2回摘み以後	3回摘み以後	初摘み	2~3回摘み	3回摘み以後	5回摘み以後	7回摘み以後	8回摘み以後	8回摘み以後	8回摘み以後
秋芽網 (本等級) 支柱	重量範囲 (320~360g) 基準330g	重量範囲 (300~340g) 基準320g	重量範囲 (300~330g) 基準310g	重量範囲 (290~320g) 基準300g								
秋芽網 (本等級) 浮流し	重量範囲 (330~370g) 基準340g	重量範囲 (310~350g) 基準330g	重量範囲 (310~340g) 基準320g	重量範囲 (300~330g) 基準310g								
冷凍網 (本等級) 支柱					重量範囲 (320~360g) 基準330g	重量範囲 (310~350g) 基準320g	重量範囲 (300~340g) 基準310g	重量範囲 (290~320g) 基準300g	重量範囲 (290~320g) 基準300g	重量範囲 (290~320g) 基準300g	重量範囲 (290~320g) 基準300g	重量範囲 (290~320g) 基準300g
冷凍網 (本等級) 浮流し					重量範囲 (330~370g) 基準340g	重量範囲 (320~350g) 基準330g	重量範囲 (310~350g) 基準320g	重量範囲 (290~330g) 基準310g	重量範囲 (290~330g) 基準310g	重量範囲 (290~330g) 基準310g	重量範囲 (290~330g) 基準310g	重量範囲 (290~330g) 基準310g
重等級(支柱)	360~400g	340~400g	330~400g	320~390g	360~400g	350~400g	340~400g	320~390g	320~390g	320~390g	320~390g	320~390g
重等級(浮流し)	370~400g	350~400g	350~400g	330~390g	370~400g	360~400g	350~400g	330~390g	330~390g	330~390g	330~390g	330~390g
重重等級	400g以上	400g以上	400g以上	390g以上	400g以上	400g以上	400g以上	390g以上	390g以上	390g以上	390g以上	390g以上
軽等級目安	280~320g	280~300g	280~300g	280~290g	280~320g	280~310g	280~300g	280~290g	280~290g	280~290g	280~290g	280~290g
軽軽等級	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g	260~280g
破れ	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下	260g以下

海苔製造上の注意

- 衛生的な工場を整備点検した加工機械を毎日の清掃と水通しを10分間以上行い、ミスとスポンジ、ホース内などを洗い流して、製造して下さい。その日に出来た最初の500枚のうち数枚を必ず食味と異味臭がないかを確認して、目印に日付を赤丸で囲んで、50枚を保管してください。漁期終了後に集めて保管します。
- 熊本海苔作りの基本《全型がきちんとした作り》と《消費者が求める歯切れ》と《全量焼いて加工》に配慮して、草質に応じて上記のミンチと重量を目安にして裏面の立った焼き色が良く出る製品を製造するように心がけてください。
ミンチの刃とプレートは使用頻度ごとに交換し、漁期途中でも必要な場合には研いで使用してください。
- 焼けない古海苔の付着防止、食品に入ってはならない異物混入の防止(特に青ペンキ、金属など)に努めてください。磁石は毎日清掃して下さい。
- 特に浮流し製品は塩分が残ると焼きにくく、横サケしやすく、大きなロスとなりますので、熟成器を適正に使用して加工してください。また用途は巻物が多いため、特に小穴がないものを求められていますので、ミンチと漉きを調整して、仕上がりの良い加工を心がけてください。