

見学先で聞いたよ!  
井ゲタのひ・み・つ!

Qもずくを作っている時に気を付けていることは...?

A えいせい

Qもずくは、何種類ある?

A 2種類くらい  
糸もずくと太もずくです。

Q 工場では何人働かっている?

A 100人くらい

Q 井ゲタ竹内の会社は、いつ立てられた?

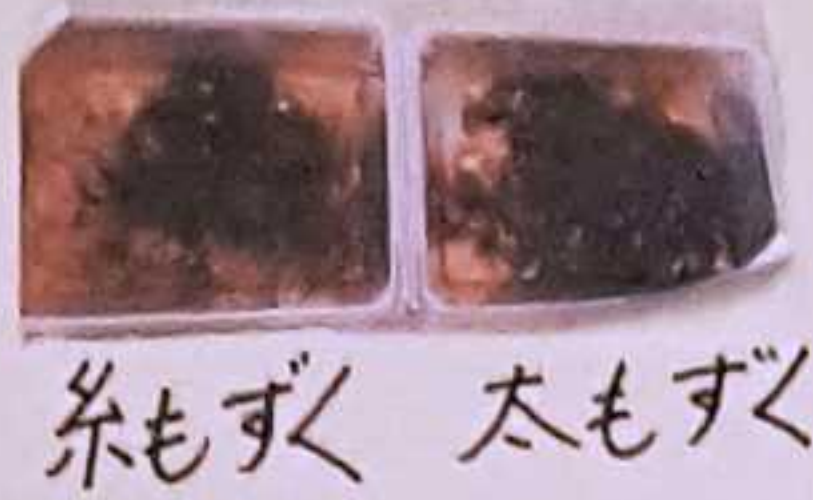
A 昭和25年に  
立てられた。  
(11月13日)

Q 井ゲタ竹内の工場は、いつ立てられた?

A 昭和47年に  
立てられた。

# もずくの自まん!!

しくよくがない時でもさっぱりおいしく食べれます。  
また料理にも使えます。



## 井ゲタ竹内の工場のくふう

井ゲタ竹内の工場では、いろんなくふうがされていました。たとえば工場にいる人は、全いん白を着たり、マスクぼうしをつけていたりしました。

工場に入る前に長ぐつをはいたり、ローラーでほこりを取ったり、ゴミを取ったりしていました。帰りは長ぐつに消臭剤をつけていたりしました。



## 糸もずくと太もずくのちがいは?

糸もずくは、ぬめりがあり、中に太もずくとちがいくちがいがありません。

糸もずくは、名前のように、糸のように糸田いです。

太もずくは、中(中心)にくちがひがあります。太もずくも、名前のように、

糸もずくより太くなっています。



おいし  
かっ  
た  
も  
よ  
ず  
く

新聞

チームもずく★

- ・浜田 奏名
- ・久坂 彩乃
- ・松下 侑奈

工場↓



## もずくのおいしい食べ方は...?

もずくは、パックのまま食べてもいいし、おさらにつけて食べてもいいそうです。

でも、もっとおいしい食べ方はおさらにつけて、もずくの上に、きゅうりや小魚をのせて食べると、そのまま食べるより、何倍もおいしくなるそうです。ぜひみなさんも、もずくの上にきゅうりや小魚をのせて、食べてみてください。きっと、そのまま食べるより、何倍もおいしいですよ!

## 感想・まとめ

井ゲタ竹内の工場を見学して、もずくは、どうやって作られているのかが分かりました。井ゲタ竹内では、いろんなくふうがされているのかが分かりました。



## もずくの加工の流れ

1. もずくさいはい
2. 中送
3. けん品、入荷、保管
4. せんじょう選ベツ
5. さっきん調味
6. ほうそう、けん品、クヌッめスけんき、出荷
8. 組合員様のもとへ

選ベツのせんじょう選ベツについて...  
もずくはせんじょうした後、批用の選ベツ台に広げ、人の目と手の感し、くでい物をじょきょ



その写真がコチラ!

かんりょう!!