



市政へのご意見・ご要望は…



【市民相談室】TEL918-5050 FAX918-5102
受付時間/8:55~17:40
(土曜、日曜、休日と年末年始を除く)

休日・夜間の救急医療は…



【消防局】TEL921-0119 FAX927-0119
【夜間休日応急診療所】TEL937-8499
【あかしユニバーサル歯科診療所(休日)】
TEL918-5664

新型コロナウイルス感染症
明石市の最新情報はこちら



海苔の旨



白いご飯にはもちろん、
いろんな食べ方で楽しめるね!



明石のりは黒くてツヤがあり、味はもちろん、
香り、くちどけの良さが特徴です。多くの人に
親しまれる、明石を代表する逸品です。
お問い合わせ/広報課
(TEL)918-5001 (FAX)918-5101

明石のりが出来るまで

①種付け



水車を回して約20cmの網にのりの胞子を付けます。

②育苗



沖合でのりの芽を約1~3cmになるまで育てます。

③網張り



水温17℃の時期に網を海に張り込む「浮き流し式」で養殖します。

④収穫



刈り取りの動画

「もぐり船」でのり網の下から、頭上ののりを刈り取ります。

⑤乾燥



加工の動画

刈り取ったのりを海苔乾燥機を使い、板のりに加工します。

⑥入札



落札されたのりは、商社で味付けのりなどに加工し、販売されます。

明石のり

明石海峡の旨味たっぷり、今が旬です

焼きのり、味付けのり 販売中

あかし案内所

午前9時~午後7時 (土・日曜日、祝日は午後6時まで)

大明石町1-1-23 ピオレ明石西館 TEL/FAX 911-2660

