



# ベジシャス第 13 号フォトクリップ

@農事組合法人 三芳すこやか部会

2011年12月21日  
 三芳すこやか部会 松本さん



### ＜かぶの洗浄機＞

土を洗い、真っ白な状態で出荷するためには想像以上に水を必要とします。  
 作業は松本さんと奥さんが2人で行います。  
 この洗浄機を導入したことで作業が大変、楽になったそうです。



手で持った感覚で選果していく松本さんの奥さん。  
 7玉束のMサイズは小ぶりですが、  
 お節に使う「菊華かぶ」に最適で人気があります。  
 3玉束は2L又は4Lで、歩留まりがいいことから  
 主に加工・漬物業者向けに出荷されます。

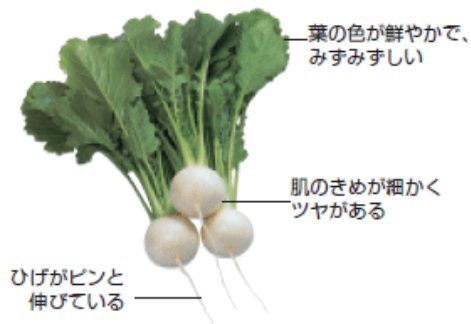
収穫が終わった圃場は堆肥を入れ、次の生産に備えます。





被覆資材が普及し、周年供給が可能になりました。  
調整作業の際に出た残渣も結構な量になります。

### ＜美味しかぶの見分け方＞



葉も根もアクが少ないので  
非常に使いやすい野菜です。  
厚めに皮を剥き写真のように  
面取りすると美しく仕上がります。



にんにくの芯は腹痛の原因になることが  
ありますので、取り除きましょう。



(魚の骨専用のはさみ)  
太くて硬い骨は取り除きましょう。

バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。

ぜひ、ご覧ください！

[http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000076.html](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)