



ベジシャス第34号フォトクリップ

@京都府京丹後市 JA 京都 久美浜支店

平成25年9月27日(金)

JA 京都 久美浜支店

JA久美浜管内で収穫された九条ねぎは、JAくみはま野菜工房に集められ、洗浄、袋詰め、出荷まで、JAが行います。



収穫後の九条ねぎは、ここに集荷されます。調製作業を経て、各市場へ出荷されます。



冷蔵庫のドアを開けると、上から強風が!!

ねぎが保管されている冷蔵庫です。冷蔵庫内の冷気を庫外に逃がさないようにするため、ドア解放時には上部から風が出て、ドアを閉じると風も止まります。

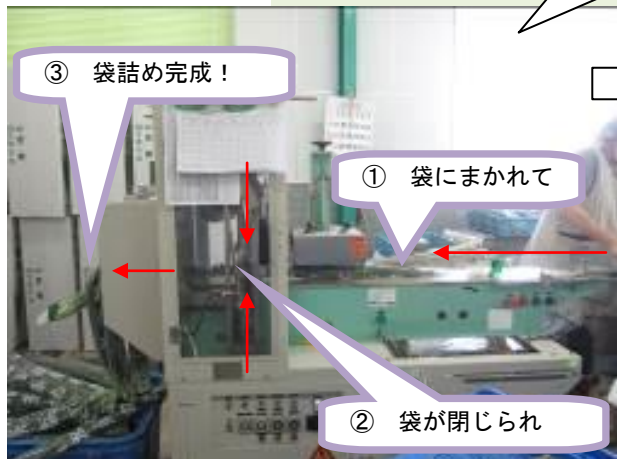
大きさをそろえるために、二股は二股だけ、一股は一股だけでまとめます。



洗浄後に調製作業を行います。形を整えながら、規格別に分別されます。



袋詰め後の最終チェック中です。



③ 袋詰め完成!

① 袋にまかれて

② 袋が閉じられ



最終チェック中にはじかれた袋です。このさくれ部分がOUT!より良いものをお届けするために、必要な作業です。



最終チェックをクリアしたものを、箱詰めします。



完成！このまま出荷されます。



アレンジレシピで、半熟の目玉焼きを乗せてみました。黄身が麺と絡み合い、よりまろやかな味になります。



目玉焼き、上手く乗せられるかな？

お好みで、だし粉（削り粉）を添えても美味しいです♪



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

【野菜需給協議会 事務局】

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課
電話：03-3583-9478

alic
独立行政法人 農畜産業振興機構