



ベジシャス第38号フォトクリップ

@宮崎県西都市 安達さん

平成26年1月15日(水)

J A西都ピーマン集出荷場

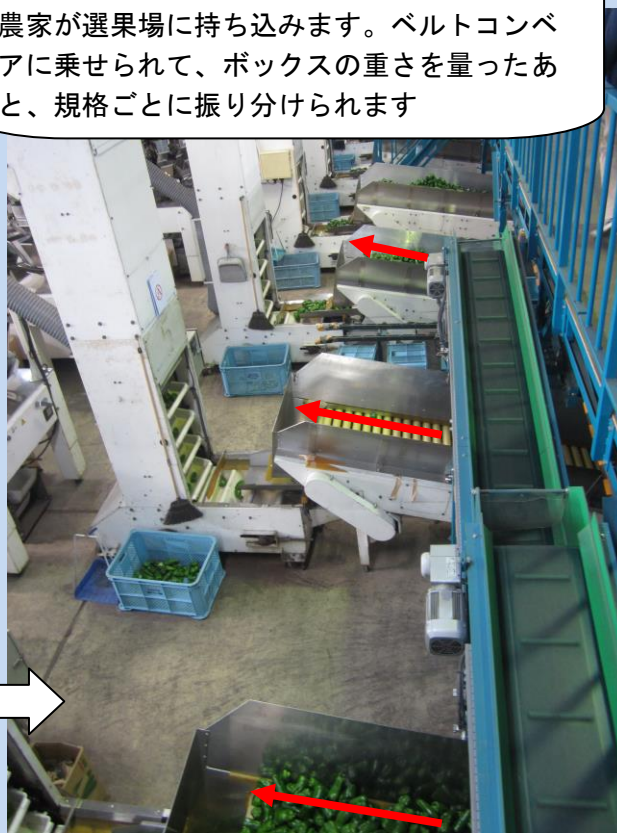
JA西都管内で収穫されたピーマンは、選果場に持ち込まれ、規格ごとに分けて梱包された後、出荷されます。

以前は生産者が手作業で規格の選別をしていたため、たくさんピーマンを収穫した日の選別作業は半日かかることもありましたが、3年前にピーマン専用の選果機を導入したことで規格の選別が機械化され、農家は以前よりも栽培管理に専念することができるようになりました！



ピーマンは青いコンテナに入った状態で、各農家が選果場に持ち込みます。ベルトコンベアに乗せられて、ボックスの重さを量ったあと、規格ごとに振り分けられます

袋に入らない長いピーマンを、手作業で除きます。



ここで規格ごとに振り分けられた後、1袋に3~5個(130g)に袋詰めされます。12本のラインが稼働していました。



宮崎県産のピーマンは「グリーンザウルス」の名称で親しまれていますが、平成17年から25年にかけて農業試験場等でサンプル検査をした結果、全国標準値と比べて1.3倍もビタミンCが多く含まれていることがわかったため、今年度、みやざきブランド推進本部（県と経済連で構成）の健康認証を取得しました！

宮崎県産ピーマン「グリーンザウルス」の袋にはQRコードが記載されていますので、携帯電話からアクセスしてみてください。



スパゲッティとソースをからめる作業をお手伝いさせていただきました。菜箸でも混ぜることができますが、 Tongue を使うと楽に混ぜることができます♪



懐かしい味で、美味しいな♪

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

