



ベジシャス第42号フォトクリップ

@鳥取県鳥取市 中村さん

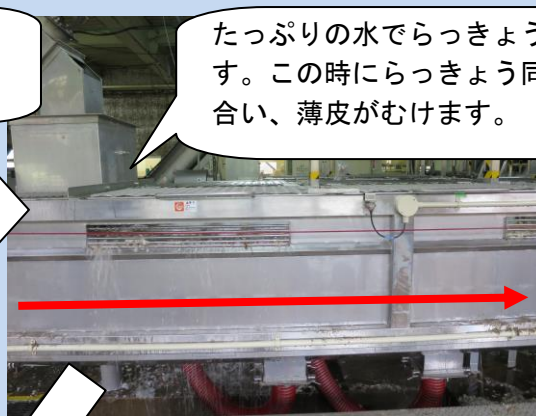
平成26年5月26日(月)

J A鳥取いなば福部支店 らっきょう選果場にて

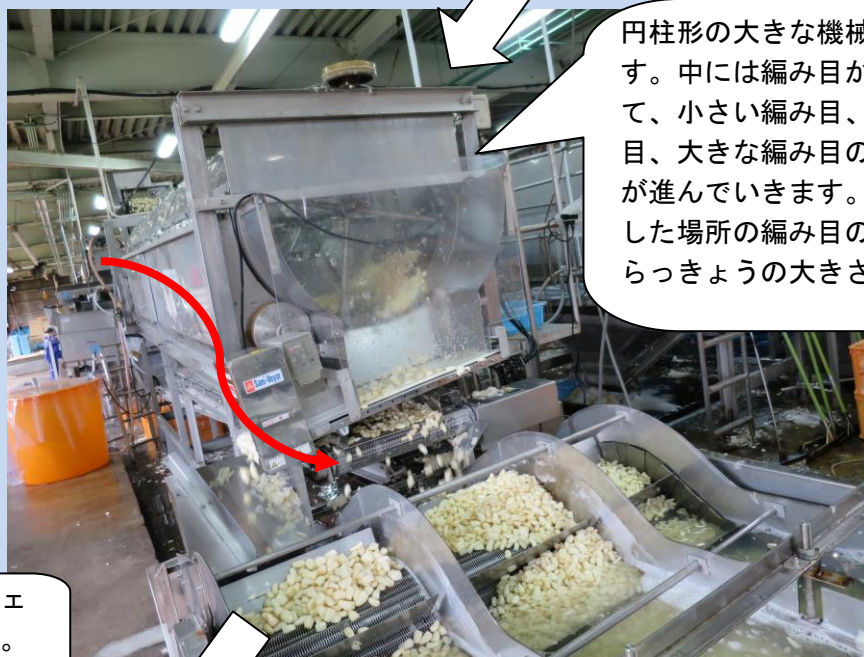
J A鳥取いなば福部支店から出荷されるらっきょうには、洗らっきょうと根付らっきょうがあります。まず、洗らっきょうの選果行程を見学させていただきました。



収穫したらっきょうを、機械に入れます。



たっぷりの水でらっきょうを洗います。この時にらっきょう同士が擦れ合い、薄皮がむけます。



円柱形の大きな機械が回転しています。中には編み目が張り巡らされていて、小さい編み目、中くらいの編み目、大きな編み目の順番でらっきょうが進んでいきます。らっきょうが落下した場所の編み目の大きさによって、らっきょうの大きさが選別されます。

手作業でチェックします。



機械で袋詰めされて…



出荷されます！



次に、根付らっきょうの選果行程を見学させていただきました。

乾燥させたらっきょうをベルトコンベアに乗せます。



形の悪いもの等を、手作業ではじきます。



10kg分のらっきょうを、段ボール箱に入れます。



カゴに入れられた状態で、ベルトコンベア上を移動します。



左から、生らっきょう、1晩塩水に漬けたらっきょう、5日漬けたらっきょうです。1晩漬けても、アツサリ&シャキシャキしていて、美味しかったです♪



今回は、らっきょうの根切りをお手伝い！



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