



# ベジシャス第61号フォトクリップ

@愛媛県 鈴木さん

★さといもの選果場（集出荷施設）にお邪魔しました。



生産者から運び込まれたさといもの山は圧巻です。JAうま管内には選果場が2か所あり、1か所あたり約14～15トン/日が処理されます。



全て人の手で丁寧に丁寧に選別してから、箱詰めされます。



いよいよ出荷です。



梱包されて・・・



一見すると似た大きさですが、左はM、右はSとして厳密に選別されます。Sサイズのさといもは主に京都の料亭などで使われます。



さといも焼酎の原料となる親いもを、集出荷場でスライス後乾燥させ、業者へ渡しています。



スライスした親いもを乾燥させる機械です。