

お漬物の工場（近江農産組合）見学 行ってきました！！



うまさ際立つ浅漬「あさ子」「ゆず子」「こぶ男」の近江農産組合に見学に行きました。工場見学では「白菜浅漬（ゆず子等）」「ゆず大根」の作業を見学。

原料の野菜を水洗いして傷んだ葉や虫などを取り除き小さくカット→下漬（1日）→塩を抜くための水洗い→調味料を入れ袋詰め→冷やし込み→調味液が馴染んで、食べごろに届くように出荷。➡（全行程の説明受けました！！）

栽培農園（白菜畑）の見学もあり、多くの事を学びました。



白菜の水洗い・カット作業

工場内はほとんど手作業に驚き！！

常に水を使う環境下での立ち仕事で重労働、大変な作業。感謝して食べたいですね。

手間がかかった丁寧な作業で何度も目視で異物混入がないかチェックしており、安心です。

白菜の芯・ゴマ？になっている部分・硬い青菜、大根のしっぽ・皮は、肥料や鳥の餌にしているとのこと。



ゆず大根 カット作業



X線チェックの機械

安心です！！

国産野菜にこだわる。（季節によって野菜の仕入れの産地を変えています。）

温度管理が徹底されている。

次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し食中毒予防。

X線チェックで金属異物混入を防ぐ。

お漬物調味液には 添加物もできるだけ少なくしている。



ゆず大根 パック作業



広い白菜畑の見学もできました。
（肥料や灌水の仕方のレクチャー）
天気も良く 農地見学は遠足のようで楽しかった♪



近江しぼり（大根浅漬）



昼食には、地元の新米（キヌヒカリ）のおにぎりと5種類の漬物を試食。

美味しかったです♪

旬の時期の野菜から作られる漬物が一番おいしいそうです。

商品を購入したい(^^♪

