



Smile Konohana

第18号



此花区くらし創造委員会

親子で学ぶ 近江農産組合 加工場見学&畑収穫 2024年7月26日(金)

夏の暑い日のなか、滋賀県にある近江農産組合のお漬物加工場見学に行ってきました。この日、工場では「白菜の浅漬け」と「ゆず大根」などを作っていました。白菜は食べやすい大きさとして2.5cmにカット。大根も手作業で皮むきカットしていました。野菜は機械でカットされているかと思いましたが、実際はすべて手作業でお漬物が作られていました。カットされた白菜や大根は袋詰めされ、専用の調味液を入れ密閉したあと、大きな水槽内で5℃の水に30分間中まで水の浸透圧で漬けておくようです。浅漬けの白菜も、季節によって産地を分けているようで、今は長野八ヶ岳の白菜を使用し、工場で使用されている水も鈴鹿山脈からの水だそうです。

工場見学後はおなじみの「あさ子」「こぶ男」「ゆず子」「ゆず大根」「なます」のお漬物と地元のお米で作ったおにぎりをみんなでおいしくいただきました。

また、昼食後に行った、工場から徒歩5分のお漬物用きゅうり畑での収穫体験は、写真を見てのとおおり、通常のきゅうりだと支柱を立てて育てていくものを、台風対策のため地植えをしていました。近江農産組合さんのご厚意により、たくさんきゅうりを収穫させていただきました。



参加された方の声

- ・漬物の作り方などが分かって楽しかったです。
- ・普段は漬物を食べない子どもが今日は工場見学をして身近に感じたからなのか、初めて美味しいと言って食べました。良い食育になりました。
- ・ほとんどが手動で作業されていて驚きました。きゅうり獲りができてうれしかった。
- ・満足できました。漬物のできるまでの工程を丁寧に分かりやすく説明していただきました。きゅうりの収穫体験も思い出となりました。

問い合わせ先

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)

(月・土曜日 9:00～17:00 火～金曜日 9:00～18:00)