

### 導入されている機械



2012年北海道で発生した、浅漬けの食中毒により、国から漬物にする前には、野菜と5分間次亜塩素酸に漬けるように言われているそうです。そのあと、水で2回洗い、漬物にしています。

食中毒の怖さを知り、対策をしっかりとられています。

### ＜近江農産組合の商品は、こちら＞



### 参加された方の感想

手作業が多く、冬は寒く、夏は暑い中での作業、本当に大変そうでした。そのおかげで、美味しいお漬物が出来上がるのだらうと、感謝しました。

自給率を高めるためにも、地元産の大根を使った、近江農産組合の漬物を利用したいと思います。

50%の減農薬など、安心な野菜を作り、水を守るうえでにがり水も泥は沈めて上水だけを流すなどしていただいているのはうれしいです。

この令和の時代に、野菜を手作業で皮をむいて切っているのを見てびっくりしました。従業員の方は腱鞘炎になるそうです。味わっていただきます。

見学させていただいて、丁寧に作っていらっしゃる事が分かりました。