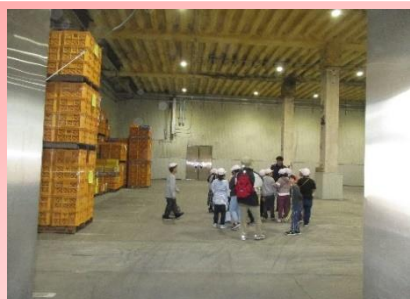


11/22

宮小3年りんごの森&果樹選果場見学

宮宿小学校
地域活動推進員
古田 雅子



冷蔵室では温度が5度に保たれて、たくさんのりんごが出番を待っていました。出番が来ると、選果されて出荷されるそうです。



最初に見たのは、輸出用のりんご。鮮度を保つため、ビニールのカバーをかけて「スマートフレッシュ」という薬で燻蒸するそうです。



着色、糖度、硬度、蜜入り、重さなど、自動で判別してくれる優れもののセンサーです。



選果から箱詰めまでオートメーション化されているものの、キズなどは目視ではじいています。りんごをベルトコンベアーに乗せるのも手作業。60人のスタッフが働いているそうです。



最後に質問タイム。
「国内ではどこに出荷されるんですか？」
＞主に関東（東京神奈川等）、大阪にも行きます。
「何時間働いていますか？」
＞基本は8時間。選果量により、半日の日もあります。等々、たくさん質問していました。



みんなで食べる
と美味しいね♪



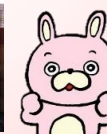
りんごの森のゴロゴロ広場でお弁当タイム🍱



「JAさがえ西村山果樹選果場」に到着！入口に、着色やキズの程度を示すりんごの見本が置いてありました。



りんごのコンテナ
がたくさんあるね！



農家さんが搬入したりんごのコンテナが山積みになっていました。りんごがたくさん入ったコンテナはフォークリフトで運搬されるそうです。