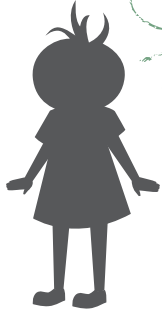


ジャン・ミノコの

The agricultural lecture  
by Jan Minoco



# にしみの 農業ドリル



みんな、<sup>かいづし</sup>海津市では「<sup>ふゆはる</sup>冬春トマト」の出荷が始まっているよ。でも、<sup>しゅつか</sup>トマトって、<sup>わたし</sup>どうやって私たちのところまで  
<sup>はこ</sup>運ばれてくるのかな？<sup>こんかい</sup>今回は、その謎を探るため、<sup>なぞ</sup>海津集出荷センターに行ってきたよ！

## かいづし 海津市のトマトはどうやって出荷されるの？

<sup>かいづし</sup>海津市のトマトは私たち66人の部会員が23、2ヶ<sup>ふ</sup>のハウスで作っています。<sup>しゅつか</sup>出荷しているのは「冬春トマト」で、10月から翌年の6月まで出荷しているよ。機械で箱詰めするようになってから、栽培管理に時間をかけることができるようになって、より高品質なトマトを作ることができるんだ。

<sup>かいづ</sup>海津トマト部会 <sup>ふかい</sup>近藤和吉部会長



## かいづしゅうしゅつか さぎょう なが 海津集出荷センターの作業の流れ

① トマトは、<sup>しゅつか</sup>出荷専用のコンテナに入っ  
<sup>はこ</sup>て運ばれてくるよ。



② まず始めに、<sup>はし</sup>従業員の手で、<sup>きす</sup>傷や、<sup>ひんしつ</sup>品質などを確  
<sup>にん</sup>認しながら、<sup>さ</sup>バーコードのついたお皿にトマトを乗  
<sup>せ</sup>せるよ。トマトはとても繊細だから、<sup>つぎ</sup>次の工程から  
<sup>いっさい</sup>一切触らず、<sup>すべ</sup>全て機械で作業するよ。



③ この白い機械に入ると、<sup>しる</sup>大きさや色、  
<sup>かたち</sup>形はどうか、<sup>ちやくしよく</sup>着色はどうか、<sup>きす</sup>傷はないか—  
<sup>しゅん</sup>瞬のうちに判断して、<sup>はんたん</sup>トマトの情報をお  
<sup>さ</sup>皿のバーコードに<sup>きおく</sup>記憶させるんだって。



④ お皿のバーコードによって、<sup>しゅるい</sup>18種類の等  
<sup>かいじゅう</sup>階級ごとにトマトが仕分けされていくよ。



⑤ 機械がトマトを箱に詰める作業だよ。



⑥ ふたを閉めて箱詰めは完了！箱詰めさ  
<sup>しゅん</sup>れたトマトは、<sup>しじょう</sup>市場などに運ばれるまで、  
<sup>せんよう</sup>専用の部屋で<sup>へや</sup>保管されるよ。



トマトは、<sup>まる</sup>ハリツヤのある丸くて<sup>ぜんたい</sup>全体的に色づいたものが<sup>いき</sup>おいしいんだって。ヘタは、<sup>ピン</sup>ピンとして  
<sup>こ</sup>濃い<sup>みどりいろ</sup>緑色のものが<sup>しんせん</sup>新鮮だよ。みんなも、<sup>た</sup>おいしいトマトをいっぱい<sup>おお</sup>食べて大きくなろう！

