



ジャン・ミノコの

The agricultural lecture  
by Jan Minoco

# にしみの 農業ドリル



みんな元気?岐阜県内で一番冬春キュウリを作っている海津市では、収穫したキュウリを、どうやって選別しているのかな?今回は、キュウリがどのように選別されているのか調べてきたよ。

## キュウリはどうやって選別しているの?



おし  
教えてくれるのは...

かいづ きゅうり ぶ かい  
海津胡瓜部会  
あ だち ひろ おみ  
安立博臣  
せいねん ぶ ぶ ちよう  
青年部部长

わたし ぶ かい にん ふゆはる  
私たちの部会は、36人が9.3%のハウスで冬春  
キュウリを作っています。

### これがキュウリ選果機!



ぶ かい いん おお き かい つか  
部会員の多くが、このような機械を使って  
せんべつ さぎよう おこな  
選別作業を行っているよ。

1

機械で選別する前  
に、色ムラや傷、形  
などを人の目で確認  
して、A品やB品を  
選別するよ。



2

選果機に入れて、長さの選  
別をするよ。



あ だち じ かん いじよう  
安立さんは、1時間に100<sup>キ</sup>以上も  
選別しているんだよ。  
じ き  
(時期によって量は異なる)

3

規格が合っている  
か、一つ一つ人の目  
で確認しながら、箱  
詰めをするよ。



き かい たよ のではなく、せん か まえ、せん か こ かなら ひと かく  
機械だけに頼るのではなく、選果前、選果後は必ず人が確  
認して、花や葉などキュウリ以外のものが入っていないか、  
ちが とうきゆう はい  
違った等級のキュウリが入っていないかを確認するんだっ  
て。おいしいキュウリを私たちに届けるために、生産者の  
かた まいにち がんば  
方たちは毎日頑張っているんだね。

