

ニラ調整作業（施設外作業）

概要

施設外（JAおおいた吉野賃貸倉庫）にて、ニラの調整、仕分け作業を行っている

手順

準備されているニラの根元についている薄い皮を取り除く
茶色くなった部分や、まがったりした部分をチェックしながら
計量し、テープでひとまとめにする



ニラの作業は1年中あります。現在2事業所で行ってます。



こちらで作業を行っています。



作業に伺うと
朝、とりたてのニラが準備されています。



ニラの根本についている薄い皮をとりのぞき、
きれいにする作業を
ひとつひとつ丁寧に行っています



コンテナを足元におき、不要な部分を
どんどん入れていきます。



夏場はこちらの冷蔵庫にニラを保管しています。



計量される前のニラ。
根本がきれいです。



作業中
個々でやりやすいように工夫されてます。



かなり集中して作業されています。
だいたい1時間半くらいで一度休憩をとります。
エアコンがあるので、一年中快適です。



水分補給を忘れずに。



計量・テープでとまとめにしてカットし、
最終調整をします。



最終調整されたニラの向きをそろえ、
きれいにコンテナに並べたら終了です。

この後、生産者がニラをとりにきて、出荷準備をします