

弥彦村タケノコ缶詰加工資料

1 タケノコ缶詰加工の予約について

- ◆タケノコ最盛期は、日時予約抽選制です。平成30年度は1日1グループ**60缶まで**とし、1シーズン**120缶まで**とします。
- ◆4枚のラベルを予約会当日にお渡ししますので、申込月日を記入してください。

《ラベル例》

| |
|---|
| 月 日 (曜日) 30缶 代表者氏名：弥彦 花子 グループ番号：20 |
|---|

- ◆予約会終了後、予約表を代表者へ送付します。利用日の変更又は、キャンセルの場合は他のグループ間で調整して**必ず指導員へ連絡してください。**

◆予約対象日

| | 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|---|----|---|----|---|----|---|
| 30年 | | | 1 | | | 4 | |
| 5月 | | 7 | | 9 | | 11 | |
| | | 14 | | 16 | | 18 | |

2 加工実習室利用の注意点

- ◆当日の作業は**1グループ4名以上**必要となります。
- ◆指導員の指示に必ず従って落ち着いて作業してください。
- ◆**グループ代表者は責任を持って、開始から終了まで加工室にいるようお願いします。**
- ◆清潔で動きやすい服装で来てください。長靴、ゴム手袋は必ず持参してください。
- ◆熱湯を大量に扱いますので、注意してください。
- ◆危険ですので**子供の入室は禁止いたします。**
- ◆材料は、すぐ加温できるようにして持参してください。
- ◆使用後は机や床の清掃をし、ゴミはお持ち帰りください。
- ◆加工実習室で加工した缶詰は自家消費用です。**販売した場合は加工実習室の利用を禁止します。**

3 自宅で行う事前準備内容

- ◆材料 → 先切り → 湯煮 → 剥皮 → 冷却換水 → 整形
ここまでの作業を自宅で行って来てください。
- ◆タケノコ缶詰は2号缶を使用します。1缶あたり500g程度詰めることができますので、長さ11cm以下に整形してください。

4 加工実習室で行う具体的な作業内容

- ◆缶に記名 → 材料の加温 → 注湯 → フタ巻締め → 殺菌 → 冷却換水 → 缶を拭く
この作業を加工実習室で行います。

- ◇缶に記名・・・グループごとの缶詰が分かるように缶に記名します。
- ◇材料の加温・・・温度計を使用し、材料の温度を90度以上にします。
- ◇注湯・・・湯を常時沸かしておき、沸騰した湯を缶にあふれるまで入れます。
- ◇フタ巻締め・・・あらかじめ殺菌したフタを缶に、ふわっとのせます。

巻締め係の人は、油のついた手袋のためフタにさわってはいけません。**機械から離れる時は、スイッチを必ず切ること。**

- ◇殺菌・・・110度に達してから60分間殺菌を行います。その後10分程かけて、気圧をゆっくり抜き、缶詰を取り出し冷却します。

- ◇缶を拭く・・・冷却した缶詰についた水分を拭き取ります。

- ◆一般的な作業の分担(指導員の指示に従って作業を行ってください。)

- ・3名で湯沸かし、材料の加温、缶とフタの殺菌、材料の缶詰め、注湯。
- ・1名でフタ巻締め、殺菌釜の気圧と温度の管理。

5 作業開始時刻(1日3回)

| | 集合時間 | 開始時間 | 釜入れ | 釜出・冷却 | 水上げ・精算 |
|-----|-------|-------|-------|-------|--------|
| 1回目 | 8:45 | 9:00 | 10:30 | 11:40 | 12:00 |
| 2回目 | 10:30 | 11:00 | 12:30 | 13:40 | 14:00 |
| 3回目 | 12:30 | 13:00 | 14:30 | 15:40 | 16:00 |

- ◆集合時間は厳守してください。**遅れた場合は加工を実施しない場合があります。**

6 加工用缶詰料金

- ◆タケノコ缶詰に使用する2号缶は、1缶120円です。

| |
|-----------------|
| 問い合わせ先 |
| 弥彦村役場 農業振興課 |
| 担当：梅澤 |
| 電話：0256-94-1023 |