

弥彦村タケノコ缶詰加工について

1 タケノコ缶詰加工の予約について

- ◆加工時間毎の利用は1グループ限定とし、予約は1シーズン1回とさせていただきます。
- ◆タケノコ缶詰加工補助員が代表のグループについては、優先的に加工希望日の予約を行い、優先予約後の残りの枠について予約を行うこととします。
- ◆タケノコ最盛期は、日時予約抽選制です。令和6年度は1シーズン1グループ6.4缶までとします。
- ◆予約会終了後、予約表を代表者へ送付します。利用日の変更やキャンセルをする場合は他のグループ間で調整して必ず担当日の補助員へ連絡してください。
- ◆予約日

	5/2	5/7	5/8	5/9	5/10	5/13
	(木)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)
9:00～	○	○	○	○	○	○
11:00～	○	○	○	○	○	○
13:00～		○	○	○		○

※機械の経年劣化により最近ボイラーが故障しやすいため、役場と修理業者が対応できない土日は予約日から除いております。

※14日以降の利用については加工補助員と調整の上、通常の予約により利用を行ってください。

2 加工実習室利用の注意点

- ◆小釜での加工となります。
- ◆1グループ20～64缶分のタケノコを準備ください。(次のグループを待って釜に入れることはしません。20缶集まらなかった場合は予約をキャンセルしてください。)
- ◆当日の作業は1グループ4名以上必要となります。4名揃わない場合は加工を行いません。
- ◆補助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。
- ◆缶を拭くためのタオルも持参お願いします。
- ◆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。

使用する缶の数だけ記名してください（余分に書かないでください。）

◇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、ふわーっとのせます。

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（**補助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	8:50	9:00	10:30	11:40	12:00
2回目	10:50	11:00	12:30	13:40	14:00
3回目	12:50	13:00	14:30	15:40	16:00

◆**開始時間に作業を始めます。**あまり早すぎても加工準備が整っていませんのでご了承ください。

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**150円**です。

問い合わせ先

弥彦村役場 農業振興課

担当：伊丹

電話：0256-94-1023