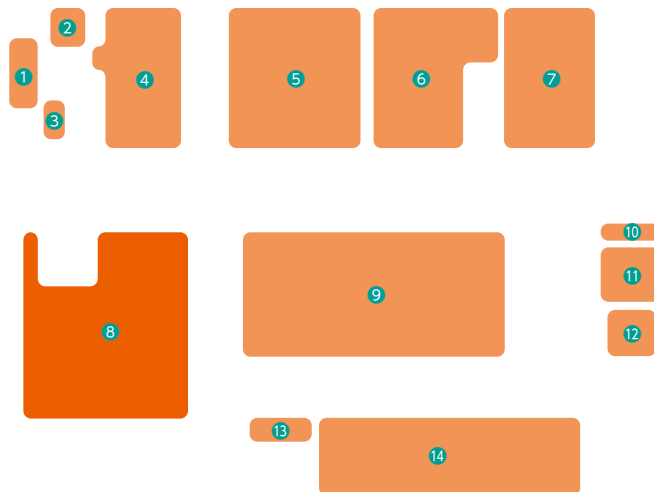


■ JAおとふけ 青果管理センター

青果管理センターでは、人参の他にも長芋、南瓜、玉葱、長葱、アスパラガスの選別も行っております。

また、JAおとふけ管内ではブロッコリー、ほうれん草などの野菜も生産されています。それぞれの季節で旬な野菜を、新鮮な状態で皆さまへお届けしております。



●青果管理センター事務所

【青果管理センター施設配置図】

- | | | |
|--------------------------|----------------|--------------|
| ①オガ屑庫 | ⑦玉葱選別施設 | ⑪青果管理センター事務所 |
| ②沈砂槽 | ⑧人参洗浄選別予冷施設 | ⑫緑地帯 |
| ③物品庫 | ⑨貯蔵庫5／貯蔵庫6／機械室 | ⑬物品庫 |
| ④長芋洗浄選別施設 | E庫／F庫／G庫／EFG前室 | ⑭食品加工センター |
| ⑤貯蔵庫3／A庫／B庫／C庫 | ⑩トラックスケール | ⑮コンテナ置き場 |
| ⑥貯蔵庫1／貯蔵庫2
D庫(南瓜選別施設) | | |

音更町で育てる。
そのことに、意味がある。

JA OTOFUKE GUIDE IN FACILITIES

JA おとふけ 施設ガイド 青果管理センター 人参編



●人参洗浄選別予冷施設



音更町農業協同組合

本所:北海道河東郡音更町大通5丁目1番地
TEL.0155-42-2131 FAX.0155-42-2727
<https://www.ja-otofuke.jp>



JAおとふけ
ホームページ



YouTube
公式チャンネル



わたしたちは北国の四季を収穫します

JAおとふけ

音更町農業協同組合

肥沃な大地の中、 人参は輝いていた。

作付面積は、北海道トップクラス。出荷量では、日本トップクラスの、音更町の人参。音更農業の特性を見定め、質・量ともに重視した人参は、おとふけブランドの代名詞となっている。

■ おとふけ人参をトップブランドに押し上げた「作業受委託方式」と「コールドチェーン」

JAおとふけでは、「作業受委託方式」による人参生産を平成18年より開始しました。それまでの耕作面積は30ha程度でしたが、この方式により平成19年に399haまで増加。以降も400ha規模の面積を維持しています。

「作業受委託方式」は従来生産者が行う作業を、JAが所有している機械で作業を請け負います。

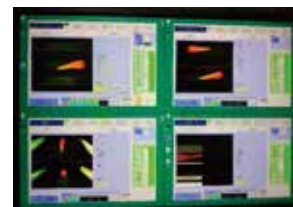
具体的には圃場整地・施肥・防除は生産者が行い、播種・被覆資材の掛け剥がし・培土・収穫・収穫後の運搬・選別はJAが行います。生産者は人参栽培にかかる機械投資が必要が無く、かつ人参生産にかかる作業時間を他作物に充てることができる。JAでは安定した選別を行うための原



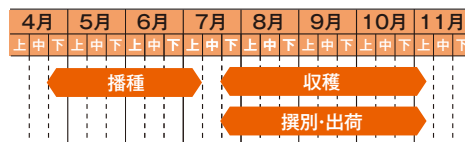
料確保が容易となりました。

収穫した人参はその日の内に選別施設へ持ち込まれ、水を利用した予冷施設で冷却されます。その後も選別工程の合間に水による洗浄、冷却水槽、真空予冷、そして3℃に設定された製品庫での保管、冷蔵車輸送と温度管理を徹底します。この仕組みを「コールドチェーン」と呼び、徹底した温度管理がJAおとふけの人参のブランド力を底上げしています。

令和2年には選別カメラを導入し、前後左右上下6方向からのカメラで選別を行うことで精度を上げ、更なる品質向上を目指しています。



● 消費者の皆様へ元へ届くまで



* 人参は播種して90日後を目安に収穫されます



■ 日本全国へ出荷網と差別化を目指した味覚分析

北は北海道、南は沖縄まで出荷され、一部は海外へ輸出も展開しています。

現在、トラック台数は減少傾向にあり、輸送力確保は大きな課題となっています。



そのため、収穫開始前に過去の収穫データから時期別の出荷量をシミュレーションし、輸送業者と期間を通した出荷打合せを行い、安定した輸送力確保に努めています。

人参は品種別に販売されることが無く、差別化が難しい野菜であるため、春の府県産人参と比較し、夏秋のJAおとふけ産人参ではどのような味覚に差があるかを「味覚センサー」で分析しています。結果、JAおとふけの人参は春人参と比べ「人参本来の味わい強く、後味がサッパリ」という分析結果が検出されました。

その結果を踏まえ、「おうちごはんプランナー」の箕浦奈穂子さんに監修いただきレシピ集を制作し、全国の取引先へ無償配布を行っています。加えて、人参を入れる袋には「栄養機能食品制度」を利用し、ビタミンAが豊富である事を強調表示し、人参の消費拡大に取り組んでいます。

01 播種



JAによる播種

4月下旬頃から7月上旬までJAが定めた播種計画に則り種まき作業が行われます。

02 収穫



JAによる収穫

7月下旬から11月上旬にかけて収穫期を迎え、畑で機上選別しながら掘り採った人参は選果場へ運ばれます。

03 荷受



収穫したその日に選別

収穫した人参は翌日に繰り越さず、その日のうちに選別を行います。

04 荷受



予冷

荷受した人参は、フレコンパックに入ったまま、直接水をかけて品温を下げます。

05 洗浄



水中投下

選別施設へ搬入する前に、「冷却効果」と「傷の防止」のため、荷受水槽へ水中投下します。

06 選別



洗浄・1次選別

ブラシで泥を落とし、コンベアで選別施設の室内へ搬入し、商品にならない腐れや割れなどを取り除きます。

07 洗浄



洗浄

専用ブラシで再度きれいに洗います。人参同士が擦り合い、表面にある甘皮を取り除くことで艶が生まれます。

08 冷却



冷却

水温が7℃前後に保たれた冷却水槽で人参を冷やします。

09 選別



カラーソーター

近赤外線でS規格未満などの規格外品、折れなどの加工品を判別し選別することで、次工程での効率を向上させます。

10 選別



2次・3次選別

人とカメラで行い、スーパーに並ぶ生食用と冷凍食品やジュースなどの加工用に区分します。

11 選別



カメラ選別

前後左右上下の6方向から撮影することで、瞬時に障害や規格の判別ができます。

12 箱詰め



自動箱詰め

規格分けされた人参を、段ボールへ自動的に箱詰めします。

わたしたちは北国の四季を収穫します。

13 箱詰め



トレーサビリティ

段ボールにはすべてトレーサビリティ用の番号が印字され、いつでもこの畑で収穫されたものかを追跡することができます。

15 真空予冷



真空予冷库

真空空間を強制的に作り減圧させ、低温のまま気化熱を発生させることで、人参の余計な水分を蒸発させて芯まで品温を下げます。

17 出荷



低温荷を保ちつつ出荷

低温管理されたトラックへパレットのまま積み込まれ、徹底した温度管理の下、全国へ出荷されます。

14 積み上げ



パレタイザー

パレタイザーによって製品/パレットに丁寧に積み上げられます。

16 保管



3℃設定倉庫で保管

出荷までの時間は、3℃に設定された倉庫内で保管します。

18 食卓



皆様の食卓へ

これからも引き続き皆様から選ばれる産地を目指し、安全・安心な青果物をお届けします。

汚泥処理施設 リサイクル土生成施設 ～循環型農業への取り組み～



この施設では、人参の収穫や冷却などの選別過程で生じた汚泥を水と泥に分け、自然へ還元しています。



●汚泥処理施設

汚泥を自然由来成分の凝集沈降剤で処理し、水と泥に分けます。水は放流基準を遵守した水質にして、一般河川へ放流しています。



●リサイクル土生成施設

汚泥処理施設で分離した泥は、リサイクル土生成施設で熱処理を行い、雑草の種などを不活性化させた後、生産者へ斡旋し、畑の土へ還元しています。

青果管理センター 人参洗浄選別予冷施設概要

- 名称
人参洗浄選別予冷施設
(平成17年度強い農業づくり事業)
- 事業費
1,008,370千円
- 延床面積
4761.7㎡

