



産地レポート ～ J A つがるにしきたにおける ブロッコリーの氷詰め出荷～

J A つがるにしきたでは、主要品目の水稲・トマト等と作業が重ならず、転作地へ作付可能なブロッコリーの生産に取り組んでいます。

今回は、ブロッコリーを新鮮なままお届けするための取組を取材してきました！

J A つがるにしきたにおける生産状況

○初夏と秋の年2回出荷時期を迎えます

つがる市を中心に平成8年から栽培が始まり、現在は約40ha作付けしています。

主に初夏（6～7月）と秋（9～10月）に出荷しています。



○鮮やかな緑色が特徴です

新鮮なブロッコリーは、花蕾の粒が細かくしまっており、鮮やかな緑色が特徴です。

時間が経つと味や栄養が抜けてしまうため、購入後は冷蔵庫で保管し、早めに茹でて、楽しみましょう。

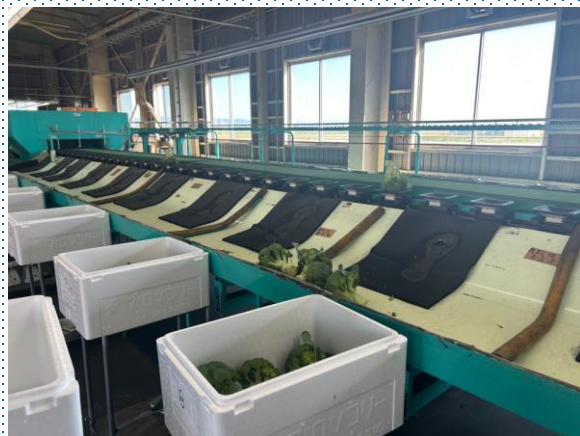


鮮度保持に向けた取組

○選果から出荷まで効率的な仕組みを完備し、鮮度を保ってお届けしています。

朝早くから収穫されたブロッコリーは、鮮度を保つため、予冷～選果・箱詰めまでをスピーディーに行い、最後は箱いっぱい氷詰めし、冷蔵車で消費地まで輸送されます。

収穫	→	予冷	→	選果	→	予冷	→	氷詰め	→	出荷
気温の低い朝に収穫		品温を下げるため冷蔵庫に保管		カメラで花蕾の面積を測定して規格別に選果		冷蔵庫に保管		発泡スチロール箱いっぱいに氷詰め		冷蔵車で輸送



生産拡大に向けた取組

○集出荷施設を整備して、 効率的なラインを完備しました

品質を統一するため、カメラで花蕾の面積を測定し、自動で選別する選果機を導入しています。

また、鮮度を保つため、出荷前のブロッコリーを保管する冷蔵庫や出荷箱に入れる氷をつくる製氷機を整備しました。

導入年

機械・設備名

H 1 7 年	野菜用製氷貯氷設備
H 2 2 年	集出荷貯蔵施設（冷蔵庫）
H 2 8 年	野菜用製氷貯氷設備（増設）
H 2 9 年	形状重量式選果機

○定植機の貸付など生産支援を行っています

栽培に係る費用を軽減するため、定植機の貸出や購入費の支援、新規作付者への種苗費などの経費を支援し、生産拡大に取り組んでいます。



（早朝の収穫の様子）