聞いて納得 おいしい! やまぐち

大根洗浄選別施設（共同選果場）

平成18年3月、洗浄機と選果ラインを全面改修した新しい「大根洗浄選別施設」が完成しました。
トレーサビリティー※設備も導入され、安心・安全なだいこんづくりを一層推進できるようになりました。

※2.追跡できる生産・流通履歴のこと。千石台出荷組合の場合は、どこでだれが生産し、いつ収穫したのかなどの履歴が分かる番号を、共同選果場で箱に印字しています。

1 土が落ちやすいよう、だいこんを水槽に漬けます。

2 高圧洗浄シャワーによって、傷を付けずにだいこんを洗浄、続いて、高圧で水を吹き飛ばします。

3 人の目で品質を選別後、さらにカメラ式大根選別機で規格（大きさ）を判定・選別。

4 夏は内部にスが入りやすいため、光センサーによる非破壊検査で内部をチェック。

5 大きさ別に自動的に選別して箱詰め。同時に人の目でも品質を再確認。

6 生産者・畑・収穫日を記した番号を箱に印字。

7 真空状態にして短時間で冷却し、だいこんから発生する水蒸気を凝縮して取り除くことで呼吸作用を抑制させて、鮮度を保ちます。

8 真空予冷後は、出荷するまで冷蔵庫で5℃で保管貯蔵します。

なぜ？なに？をJAさんに聞いたよ!

新鮮な千石台大根！いろんな調理法でまるごと1本食べてみてください！

JAあぶらんど萩　阿中営農指導管理センター
センター長 来原（きはら） 茂夫（しげお）さん

Q 主にどこに出荷しているの？

県内市場を中心に、福岡や広島の市場へ、1日約40トン、年間4100トン（うち加工用が600トン）を出荷しています。新鮮で、煮崩れしない、甘味のあるおいしい「マルセンだいこん」として、市場や消費者から親しまれています。

Q おすすめ料理は？

春夏だいこんは、だいこんおろしが一番！ちりめんじゃこや味付けごまもふりかけてどうぞ。また、だいこんを千切りにして、明太子とマヨネーズで和えたものもおすすめです。

千石台出荷組合のホームページに
だいこん料理のレシピが掲載されています。
http://www1.ocn.ne.jp/~marusen/

まるごと博士のミニ図鑑

だいこんをまるごと一本食べよう!

【だいこん】

- 主な産地／萩市
- 出荷時期／5月下旬ごろから7月下旬まで（春夏だいこん）。9月から12月まで（秋冬だいこん）。
- 栄養／だいこんのうち、普通、食用としているのは根の部分。根には、でんぷんを分解する酵素のアミラーゼが豊富に含まれていて、食物の消化を助け、胃腸の働きを整えてくれます。そのほかビタミンCや食物繊維も豊富です。消化酵素やビタミンCの働きを活用するには、生で食べるのがおすすめです。また、葉は根より豊富にビタミンCやビタミンAを含んでいます。葉も料理に活用しましょう。

◎栄養成分
（「だいこん」100g当たり）

エネルギー	18kcal
ナトリウム	19mg
カルシウム	24mg
カリウム	230mg
ビタミンC	12mg
食物繊維	1.4g
炭水化物	4.1g
たんぱく質	0.5g
脂質	0.1g

※「科学技術庁資源調査会編 五訂日本食品標準成分表」より

おいしい料理は、食材選びから! 新鮮でおいしいだいこんはココがポイント!

【保存方法】濡れた新聞紙に包んでポリ袋に入れ、冷蔵庫でなるべく立てた状態で保存しましょう。

Q PRのために行っていることは？

販売協力店と連携して行う消費者のだいこん抜き取りツアーや試食販売、『我が家の大根料理』の募集、レシピの配布、中学生の体験学習など、さまざまなPR活動を行っています。