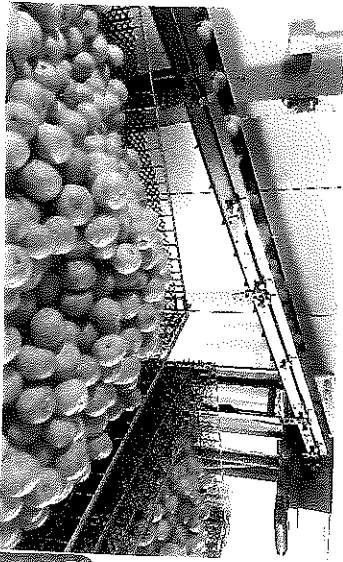


見て感じてるの食べてみよう。～ゆずの加工施設を紹介しよう～

島根県ナニバー1のゆずの産地、美都町では、11月から12月にかけて、あちこちでゆずの収穫がおこなわれていきます。今回は、そんな美都町でとれたゆずのゆず果汁を集まり、果汁をしぼるJAの搾汁施設と、その隣にある、「ゆず」コンビナートの多くのゆず商品を作っている株式会社みとへ行き、取材をしてみました。

美都町中のゆずが集合！ JA搾汁施設～

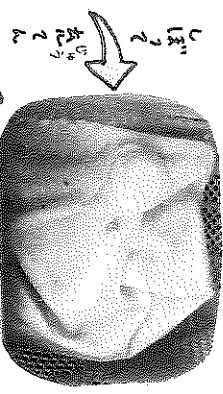


大量のゆずがベルトコンベアにのって、あちこちに果汁になる。大きな機械がありました！

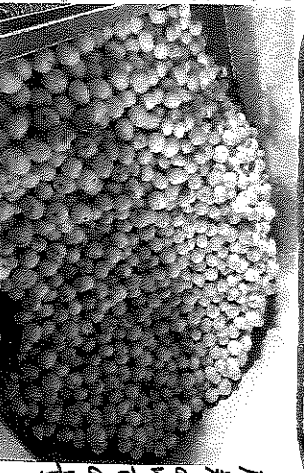
JAのゆず担当、大賀俊司さんが、搾汁施設について教えて下さいました！

今年11月1日～12月15日まで、平日は毎日ゆずを受け入れている。

1日平均で約10ト、1年で約140トくらゐのゆずが美都町中からとれる。

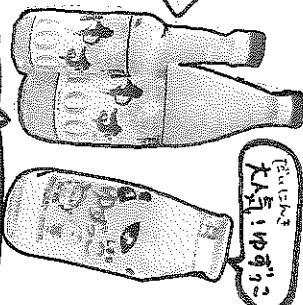


生産者さんが持って来たゆずは、当日または翌日には「ゆず果汁」となり、18リットルのクーラーに入れて、新鮮のまま急速冷凍！1年で約1200クーラーが作られて、その約9割が株式会社みとへ行くそうです。



圧搾のゆずの量！

強みは「小ロット製造！株式会社みとへ」



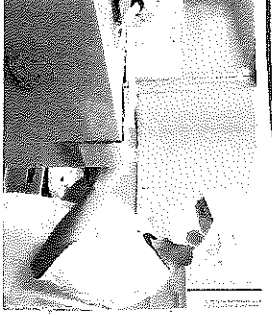
給食で1年中、ゆずジュースにしている。ゆず果汁をスーパーなどで手に入りやすいように探してあげた！

衛生管理を一番に考え、安心安全な商品づくりをしています。ゆずの町美都町を系統けていきたく思っているのだから、ぜひ美都町でゆず農家を育てたいと思います。

毎年美都町中の取っ組み合い、早く受け入れていたたいです。ゆずのこの量！

製造は7人で行っている。午前午後は洗浄などについで教えて下さいました！

ゆず商品だけでなく、県内外の約100社ほどから、ジュース調味料などの製造をお預かりして作っている。→大量生産はまた、ゆず果汁を作る「小ロット製造」ができるから、戻される。薬品商品は、従業員さんの思いで考える。



ゆずの町の「ゆず」コンビナートという成分には、カルシウムとビタミン、固まる性質が！ゆず果汁と牛乳を混ぜてみよう



株式会社みと

