

平成29年10月10日
 東部農林振興センター 松江農業普及部

標題	干し柿加工シーズンを前に「衛生管理研修会」を開催
-----------	--------------------------

(ダイジェスト)

平成29年9月28日と10月4日、松江市の干し柿（あんぽ柿、枯露柿）生産者35名を対象に「衛生管理研修会」を3会場で開催し、昨年産の課題を踏まえて、衛生管理の徹底に加えて商品率向上や加工原料生果の冷蔵貯蔵について確認しました。

松江市あんぽ柿部会（34名）と畑干し柿生産組合は、安心・安全な干し柿づくりを目指し、毎年加工シーズン前に「衛生管理研修会」を開催しており、今回は、講師をJAしまねくにびき地区本部、当農業普及部と農業技術センターが務めました。

初めに、昨年産の規格外品・廃棄品の発生状況を振り返り、あんぽ柿は「液だれ」「黒斑・黒変」等について、枯露柿は「カビ」「発酵果」等について原因や対策を確認しました。その上で、衛生管理の留意点や異物混入対策等について学習しました。

次に、加工原料生果の冷蔵貯蔵について確認し、特に10月下旬～11月上旬に収穫する果実が冷蔵貯蔵に適しており、加工期間延長と生産量拡大に有効であることを提案しました。

生産者からは、脱酸素剤等の資材に関する質問、手洗方法・手袋着用に関する衛生管理の質問等が活発に寄せられ、出荷量・商品率の向上と衛生管理の徹底に対する意識の高さが窺えました。

今年産の生産計画は、あんぽ柿が20万個、枯露柿が40万個であり、高品質な松江の干し柿が今年もしっかり消費者に届くように、当農業普及部も支援していく予定です。



【あんぽ柿部会 大庭会場】



【衛生管理の徹底を確認】