

☆JAおおいた 県南柑橘選果場でのカボス貯蔵作業のご報告です！

<カボス貯蔵作業条件>



作業期間：平成26年9月1日～平成26年9月19日まで（なくなり次第終了）
 作業場所：JAおおいた 県南柑橘選果場
 作業内容：青果カボス保存のための袋詰め作業（2kgほどの小袋詰め／12kg大袋詰め）
 時給：小袋詰め 1コンテナ 100円 / 大袋詰め 1コンテナ 40円
 交通費：1事業所1日 1,000円
 作業時間：10:00～15:00
 参加：1日2事業所対応（2週目のみ3事業所で対応）
 参加事業所・・・全5事業所（黒字：新規参加事業所）
 （白 杵市）ジョブサポートあらかし商会
 （津久見市）うほめ園 ・ ジョイントリー ・ とよみ園
 （佐伯市）ワークプレイスなごみ

① 青果カボス貯蔵（小袋詰め）作業

・コンテナに入っている長期保存用カボス（12kg程度）を、2kg入りの小袋に6分割して詰める作業です。
 *分割作業がしやすいように容器を準備するなど、事業所ごとに工夫しています！！



①袋の底にペーパーを敷く。
 ②カボスを袋に入れる。
 ※1袋2kg程度なので計量はしません。



③袋詰め後、ペーパーを置き鮮度保持剤を入れる。
 ④空気を抜き、袋の口をゴムで縛る。



⑤完了分は1コンテナに6袋入れる。
 ⑥コンテナ上に生産者名の紙を置く。
 ※他の生産者が混らないよう注意！

② 青果カボス貯蔵（大袋詰め）作業

・コンテナに入っている中期保存用カボス（12～18kg程度）を、12kg入りの大袋に詰める作業です。今年から初めて取り組む作業となります。



①袋の底にペーパーを敷く。
 ②傷防止のため、カボス投入箇所に保護用緩衝材をかぶせる。



③カボスを袋に入れる。
 ※コンテナ満タン（18kg程度）の場合は、2袋に分ける。計量不要。



④鮮度保持剤を入れる。
 ⑤空気を抜き、袋の口をゴムで縛る。
 ⑥コンテナ上に生産者名の紙を置く。

<環境> ・貯蔵庫内はおよそ10℃のため、寒さ対策が必要です！！