

お茶に並び川根本町基幹産業の一つである「ゆず」の生産。
冬を目前に最盛期を迎え、町内各地で出荷作業が始まりました。
川根本町産ゆずの今をお届けします。

11/6
(水)

ゆず出荷基準を確認 ～目ぞろい会を開催～

ふじのくに川根本町ゆず協同組合主催の「ゆずの目ぞろい会」が、山村開発センターで開催されました。
ゆず農家6人がそれぞれ収穫したゆずを持参し、色や形、見た目の傷など、出荷基準の確認を行いました。
高畑裕組合長は「今年は裏年で収穫量が少なく、カメムシや暑さに悩まされましたが、手塩にかけて大切に育てました。標高の高い川根本町だからこそできる、強いゆずの香りを楽しんでほしい」と話しました。



▲収穫したゆずの出荷基準を確認する農家

11/15
(金)

三ツ星学園後期課程の生徒がゆずの収穫体験



収穫方法の説明を聞く生徒



実際に収穫体験



収穫したゆずを集計



収穫されたゆず

ふじのくに川根本町ゆず協同組合主催のゆず狩り体験学習が、ゆず農家の浜谷隆康さん（瀬平区）の農園で開催されました。
参加したのは、三ツ星学園7・8・9年生の生徒12人。子どもたちにも、まちの基幹産業の一つである「ゆず」の収穫時期、収穫方法、魅力を知ってもらうことを目的に、ゆず農家から栽培の苦労、楽しみ、川根本町ゆずの歴史や栽培秘話の説明を受けました。
生徒が収穫したゆずは、配布されたゆずレシピと一緒に一人10個ずつ持ち帰りました。

12/3(火)
4(水)

川根本町ゆずの品質確認、箱詰め、出荷

冬至を前に、J・A静岡経済連が、町内で生産されたゆずの出荷を始めました。
これに伴い、3日には、各農園で収穫したゆずの大きさ仕分け作業や品質確認、選別作業が行われました。階級は大きさに色や傷の具合などを確認しA品・B品・規格外に仕分けられます。出荷初日となる4日には、仕分けたゆずの箱詰め作業を行い、J・A大井川川根中央倉庫へ、組合員4人が生産したゆずを持ち寄りしました。この日出荷したゆずは約220キロ。県内外の青果市場へと運ばれていきました。



ゆずの品質確認作業



ゆずの箱詰めと出荷作業



ゆずの大きさ選別作業