

## 視察報告書

日時	2017年7月26日
訪問先	有限会社 清水物産
	栃木県下野市文教2-7-5 TEL0285-53-1318 FAX0285-53-7602
見学者	橋本部長・脇坂係長・細淵・田中・麻薙
目的	カット干瓢 加工場・農場視察

上記視察内容報告いたします。

今回、清水物産の「干瓢カット工場」「乾燥・ひも状に剥く加工場」「畑」を見学させて頂いた。干瓢は、ウリ科のマルユウガオの実をひも状に剥いて乾燥させたもの。栃木県南部は、干瓢の主要生産地であり、日本の干瓢生産の8割以上を占めている。



藤和乾物  
橋本氏

清水物産  
清水社長



1500坪の畑



干瓢の原料 ウリ科マルユウガオの実

マルユウガオの実の収穫時期は6～8月、早朝5時頃から収穫するそうです。1玉、高さ35～40cm、重さ7～8kgあり、1シーズン1株から15玉程度収穫出来るとのこと。清水社長所有の畑で1500坪あり、1シーズン約10000玉強収穫。他に協力農家の方が2件ある。



マルユウガオを剥く作業場 と  
剥いたもの乾燥させるビニールハウスが隣接。



剥き機



上部にドリルで穴をあける



穴に棒を刺し、剥き機に固定



皮を剥く

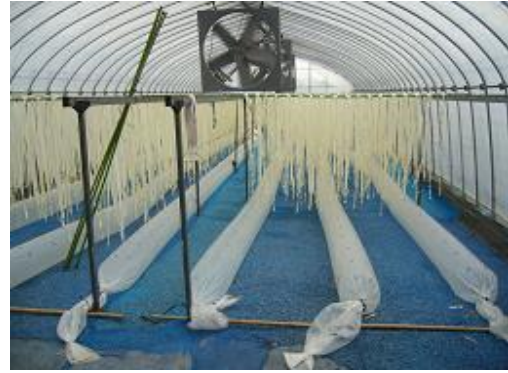
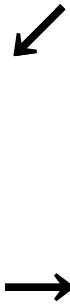


実を剥く





幅約3cm、厚さ3~4mm



ビニールハウスで乾燥



剥き終えた実。  
種が見える前で止める



悪い例

収穫から乾燥まで1日で約400玉作業をする。1玉約7~8kgの実から、700~800gしか原料として採れなく、それを乾燥させて約150g程度の干瓢にしかならない。ハウス内での乾燥は5~6時間、温度は60℃に保たれ、ボイラーで熱した空気を下から送っている。床は一般的にはワラを敷いているが、清水物産では衛星面を考慮し、石を敷いている。また乾燥後の取り込みの際、多少の湿気がないと1本1本くっついて剥がれない為、ハウスのビニールを2重構造にし、隙間に水を流し湿気を満たしている。





乾燥された干瓢は手作業で、変色している部分を取り除く。



カット機



長いままの干瓢をここから流す



自動で同じ長さにカット



風圧で異物を除去







目視で異物を除去



金属探知器

## 総 評

原料のマルユウガオの畑から干瓢が出来るまでを見学させて頂き、実の収穫から乾燥まで1日で作業をしなければならない事に驚き、これを怠り1日前に収穫した実で行うと、茶色く変色したものが出来あがるそうです。また1玉から150g程度しか干瓢が取れないという歩留りの悪さにも驚きである。栃木県内の学校給食では、寿司の材料だけでなく、煮物、和え物、味噌汁の具、最近ではサラダの具材としても使用されているとのこと。また近年、生産者が減少しているとのことであり、郷土の特産品を盛り上げるためにも 見てきた事、感じた事、生産者の事を、学校給食で活かしていただくようアピールしていきたい。その他、清水物産では冬場は大根を栽培し、只今切干大根を試作中とのことでした。 今後に期待。

以上

