

内 容：①コマツナ収穫・出荷調製 ②キャベツ・ハクサイ収穫



コマツナ収穫①

強風の中での実習です。  
収穫する場所までトンネルを外します。



コマツナ収穫②

株元をまとめて抜いて根を切り落とします。  
調製作業をスムーズに行うため、葉丈を揃えてカゴに入れます。



コマツナ調製①

講師の作業場で調製作業を教えてくださいます。



コマツナ調製②

5～6本程度をまとめて茎部分（下から2～3cm）をかるく持ち、根元を水で洗います。



### コマツナ調製③

直売所の出荷規格は、長さ 35cm 未満 / 1 袋 300g です。  
調製後の乾燥などを考慮して 330～350g / 1 袋程度にします。



### コマツナ調製④

根元を揃えて、紙などで巻いて袋に入れると、根元がバラつかずキレイに入れることができます。



### ハクサイ収穫①

8月28日播種、9月18日定植のハクサイ収穫です。  
霜で枯れた外葉は、ていねいに取り除きます。



### ハクサイ収穫②

ハクサイは寒さに弱い野菜ですが、頭部を結束して霜から実を守ることで、より甘くなります。