

作業No.

1

2

3

写真・図



作業内容

収穫したねぎを作業場に運び込みます。

コンテナからねぎを取り出したしたら、ハサミを使ってねぎの根を切っていきます。切り終わったら別のコンテナに移動します。

根の部分の部分を少しずつハサミで切り落としていきます。

注意点

作業しやすいように予め並べておきます。

ねぎを傷めないように軽く握って作業します。コンテナへ移動するときも投げ込むのではなく、ゆっくり入れていきます。

ハサミは、ねぎに当てるのではなく根に当てるようにして、ねぎを傷つけないようにします。あまり深く切るのではなく、根が少し残るくらいに切っていきます。

写真・図



作業内容

はもしたひば  
葉っぱを持って下に引っ張り  
ながらねぎの皮をむきます。

お  
むき終わったらねぎをコンテ  
ナに入れていき、いっぱいにな  
ったら新しいコンテナを用意  
します。

かわはしほうちょう  
皮をむいたねぎの端を包丁で  
切り落とします。切ったらコ  
ンテナに入れます。

注意点

まず、ねぎの皮がむきやすいように、  
ゴムの手袋をはめます。ねぎの葉が3  
~4枚になるまでむいていきます。  
しっかり根のところで引っ張ってむ  
きます。また、力を入れすぎてねぎに  
傷をつけないようにしましょう。

このとき、むき終わったねぎ  
に泥がついていないように  
気をつけておきましょう。

はものつかさぎょうじゅうぶん  
刃物を使う作業なので十分  
注意して作業しましょう。

作業No.

7

8

9

写真・図



作業内容

切り落とすのは根が残っている端っこの部分のみです。

端切りが終わったねぎを組み合わせ、規定の重さになるよう計量していきます。ここでは380~420gになるよう計量します。計量が終わったら計量した束が分かるように互い違いの向きにコンテナに置きます。

計量後のねぎの束を紙にくるみます。

注意点

結構硬い部分なので、慎重に切り落としましょう。また切る際には力が入るので、ねぎを傷つけないように強く押さえないよう心がけます。

計量の際には、ねぎの太さが偏らないように組み合わせを入れていきます。

作業No.

10

写真・図



作業内容

紙の先をビニール袋に入れて、紙を上かみ うえ ひに引き抜きながら下したからねぎを引っ張ひってねぎをビニール袋ぶくろ いに入れます。

注意点

最後まで入さいご はいるように袋ぶくろの端はしまでねぎを押し込みお こます。