

たまねぎ広域集出荷施設の取組紹介

1. たまねぎ広域集出荷施設の概要

新潟県本部では6月、県本部下越配送センター内に「たまねぎ広域集出荷施設」を稼働させました。これまで稲作と作業競合せず需要の安定しているたまねぎの生産拡大をJAとともに推進してきましたが、一方で収穫後の乾燥・調製・選別にかかる労力が、生産者個々の規模拡大の障壁となっていました。

2. 施設の役割について

施設は、複数JAの共同利用を前提に、収穫後のたまねぎを受益地区JAから鉄コンテナで集荷、乾燥→調製（根葉切り）→選別→箱詰め・計量→出荷販売を一元的におこない、1日あたり最大で40～50tの処理が可能です。販売は県内外の卸売市場および加工業務向けの直接販売も手掛け、生産者手取りの確保をはかります。



施設内 選果レーン

3. 作業工程について

①鉄コンテナで集荷

収穫されたたまねぎは鉄コンテナにバラ詰めした状態で各 J A の集荷拠点から集荷します。



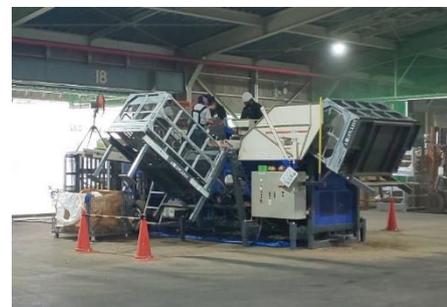
②乾燥

集荷したたまねぎを乾燥庫に格納し、温度 32~34℃・湿度約 45% で 6~7 日乾燥させます。



③調整（根葉切り）

乾燥終了後のたまねぎをタッピングマシンで根と葉を切ります



④選別・箱詰め・計量

たまねぎはサイズ別に選果を行い箱詰めします。箱詰めされたたまねぎは市場へ出荷します。

（加工業務向けは鉄コンテナ出荷）



4. 今年度の結果について

今年度は 3 J A から 201.6 t のたまねぎを集荷し、施設としては 6 月 1 日 ~ 7 月 17 日まで約 1 カ月半の稼働となりました。

市場（県内 1 社、県外 5 社）、県内外の加工業者等へ出荷し、取引先からは品質について概ね評価をいただき、数量の拡大を求められています。

新潟県本部の園芸事業では初の集出荷施設運営ですが、次年度以降も更なる園芸生産拡大に繋がるよう万全を期して取り組みをすすめていきます。

以上

（園芸部 野菜果実課）