

平成29年度農林水産部新採用職員農林漁家体験研修が行われました

10月23日から25日まで「平成29年度農林水産部新採用職員農林漁家体験研修」の第1弾として、今年度の新採用職員2名が、唐丹町漁業協同組合ワカメ冷蔵加工場でワカメの加工作業を体験しました。こちらでは収穫し塩蔵されたワカメの芯取り、塩落とし、選別、袋詰め及び出荷を行っています。研修では塩落とし、選別及び手作業での袋詰めを体験させていただきました。従事されている方は全員女性なのですが、とても力持ちで驚きました。さらに忙しい中でも正確に作業が行われていることにも感心しました。水産業振興に貢献できるよう、より一層業務に励んでまいります。



塩落とし：ドラム部を回転させ、1度に約60kgの塩蔵ワカメの塩を落とします。



選別：葉が小さい根元の部分や色落ち部分などを取り除きます。



袋詰め：少ロットの場合は手作業で行います。



機械による袋詰め：
1日に約7,000個作られます。



検品：封が綺麗にされているか、日付が印字されているかなどを確認します。



皆様、御指導ありがとうございました！