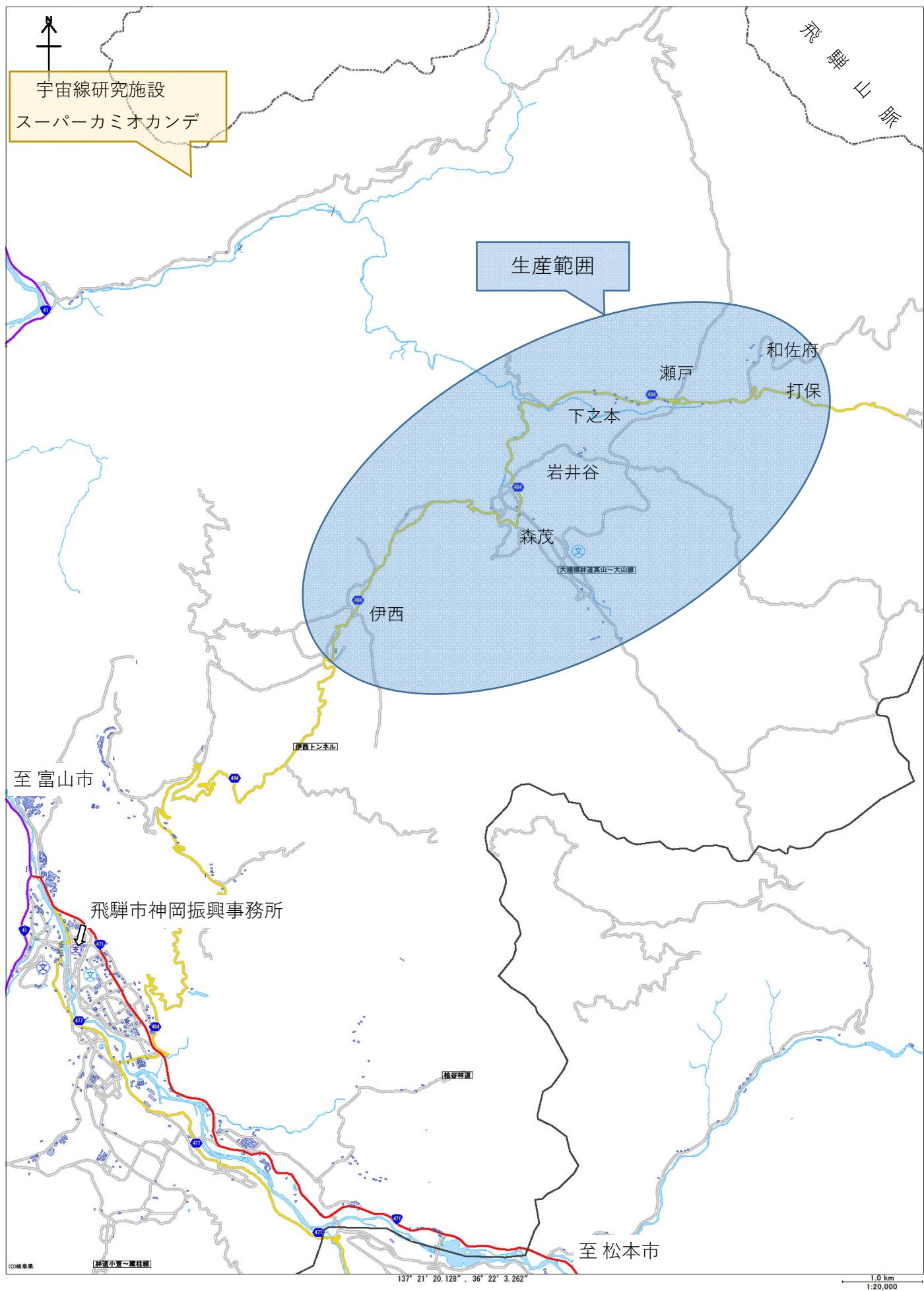


奥飛騨山之村寒干し大根の生産地

[4500] 森林薄_飛騨市



寒干し大根 栽培・保存・加工管理記録

氏名	印	
栽培場所	伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保	
保存場所	伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保	
加工場所	伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保	

該当地区に○(複数可)

項目		作業年月日	チェック
栽培	使用品種 品種は青首大根の系統品種に限定する。	(開始年月日) 令和年月日	<input type="checkbox"/>
保存	原料大根の保存 大根の収穫後は鮮度保持のため、速やかに土中、室または予冷庫に入れて保存する。(該当箇所に○)	土中・室・保冷庫	<input type="checkbox"/>
	温度管理 室にて保存する際は、土付きのまま毛布を掛ける等して適切な温度管理を行い、腐食や凍結を防ぐよう注意を払う。	(確認年月日) 令和年月日	<input type="checkbox"/>
加工	水洗い ① 1本1本目で大根を確認、鬆が入っていないか、穴が開いていないか等をチェック。丁寧に水洗いする。 ② 大根の外観をチェックし、傷、虫食い等があるものは加工に供しないよう工程外へ排除する。	(開始年月日) 令和年月日	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	輪切り 1本1本丁寧に皮むきを行い、厚さ1.5cmから2cm程度の輪切りにする 内部に鬆が入っていないか、または虫食い等がないか一つ一つ確認する	(開始年月日) 令和年月日	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
茹で	沸騰した鍋で約30分、串がようやく通る硬さになるまで茹でる。	(開始年月日) 令和年月日	<input type="checkbox"/>
寒風干し	① 茹で上がった大根は串に差し、建物の軒下等、専用の干し場に干して寒風にさらす。 ② 屋外にておおむね30日間、寒風干しを行い、自然乾燥させる ③ より徹底した乾燥を図るため、寒風干しの後は屋内に取り込み、最終乾燥を行う。 ④ 乾燥不足と判断された大根は個人において③の乾燥工程を再度行い、乾燥を徹底する。	開始 令和年月日	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
乾燥終了	上記「寒風干し」行程後、色、形、触感を総合的に判断、乾燥を終了する。	令和年月日	<input type="checkbox"/>

確認年月日	確認者	
令和年月日	保存・加工管理責任者	印

様式 2

寒干し大根出荷検査記録

作業場所	飛騨市神岡町
------	--------

検査項目	日付									
	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
日々確認者										
<u>商品チェック基準</u>										
<ul style="list-style-type: none"> ・割れがないか ・形が適当であるか（水に戻した際、元の丸い形になるか） 	<input type="checkbox"/>									
<input type="radio"/> <ul style="list-style-type: none"> ・鬆が入っていないか ・変色、または芯が黒ずんでいないか 										
<input type="radio"/> 乾燥が足りないものは分別し、再度乾燥した後袋詰めを行う。	<input type="checkbox"/>									
<u>袋詰め・梱包</u>										
<input type="radio"/> 商品チェック基準に適合しないものについては出荷しないよう注意する。	<input type="checkbox"/>									
<u>GIマークの確認</u>										
<input type="radio"/> 商品にG Iマークが付されているか。	<input type="checkbox"/>									

確認年月日	確 認 者		
令和 年 月 日	出荷検査責任者	㊞	