

作業名	ゆず皮の処理	作業期間	11月初旬から12月下旬
圃場位置	富士川町	作業環境	トイレ：作業場トイレ
利用者の声	処理したゆず皮が食品になることを知ることができうれしくなった。自分のペースで仕事ができ自分にあつた仕事と思つた。		
農業者の声	初めは処理量が少なく心配したが、作業に慣れるのにしたが、作業量及び品質について安定した作業を見込むことができる。来年度に向けて期待できる作業内容であつた。		
作業・支援内容			
①	   	<ul style="list-style-type: none"> ・作業時には、食品加工と同じように、毛髪混入を防ぐ帽子と、青色のゴム手袋を着用する。 ・作業前、テーブルに除菌スプレーを使用し拭き、衛生管理に努める。 ・作業手順や除去するゆず皮の写真を掲示して判断の手助けとする。 	
②	   	<ul style="list-style-type: none"> ・搾汁したゆず皮に残っている、種、薄皮、へたを取り除く。 ・薄皮の除去は、親指を使いゆず皮に沿って押し出すように除去する。 ・除去しにくい部分があつた場合は、ゆず皮を小さくちぎって除去する。 ・大きな種ばかりではなく、小さな種も除去する。 	
③	   	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆず皮の表皮が黒又は茶色い部分、固い部分は廃棄する。 ・「裏側まで茶色くなつている部分」や「腐つている部分」もちぎり取る。小さな種も取る。 ・ゴマ状の黒い斑点については除去しなくてよい。 ・判断に迷つたときは、指導員に質問し除去する部分の確認をする。 	
④	  	<ul style="list-style-type: none"> ・作業終了後は使用した容器の洗浄、テーブルの除菌、床の清掃を分担して実施する。 	