

こんにちは！！今回は野菜専攻からトマトの収穫・調製実習をお届けします。

現在、本校ではミニトマト・中玉トマト・大玉トマトの栽培を行っています。

まず赤く実ったトマトを1玉1玉慎重に収穫していきます。



収穫後は調製作業です。

始めに、トマトを仕分けていきます。※傷・シミがあるものは取り除きます。

その後選別されたトマトを丁寧に磨き、汚れを拭き取り、袋詰めをします。





トマトの果皮が真っ赤になったものを収穫しているため、甘さが抜群です！！

トマトを含め様々な野菜を地域へ向けて販売に回りますので、ぜひ買い求めください！！

以上、野菜専攻でした！！