

平成 23 年 3 月 1 3 日

## 長南産朝掘り竹の子集荷のご案内

NPO 法人竹もりの里

### 1) 集荷期間

	期 間	集荷曜日	注意点
3 月度	3 月 2 1 日(月) 開始	月・金	週 2 日間
4 月度	4 月 2 9 日(金) 終了	月・水・金	週 3 日間

### 2) 集荷場所

長南町千田（第一寝具隣空き地）テント内で集荷

### 3) 集荷時間

朝 7 時 30 分～9 時 0 0 分まで集荷(当日出荷又は加工します時間厳守をお願いします)

### 4) 竹の子規格

規 格	基準の重さ	摘 要
L サイズ	1 2 0 0 g	大きいサイズは青果用と水煮加工
M サイズ	8 0 0 g	最適サイズは主に青果用
S サイズ	5 0 0 g	小さいサイズは青果用
LL サイズ	1 6 0 0 g 以上	水煮用として加工

### 5) 集荷・箱詰め

野菜用コンテナ（523×366×305）で計量し、集荷します。

（個人別に規格・重量を集計します） 参考：コンテナ代 約 4 0 0 円／個  
6 k g 詰め 1 0 k g 詰め （検査合格した竹の子を段ボール詰めにします）

### 6) 朝掘り竹の子品質について

- ・当日の早朝に掘った竹の子であること（竹の子は鮮度が大切です）
- ・先端の色は黄金色が最高品とされています。濃い緑色のものは避けて下さい。  
（地中から大きく顔を出したものは固く、商品となりません）
- ・水洗いは鮮度が落ちます。付着した泥は集荷場で軽く落とす程度として下さい。
- ・青果用竹の子は M サイズが多く求められています。（積極的に出荷下さい）

### 7) 買い取り価格について

- ・竹の子は収穫時期により価格が大きく変動します。買い取り価格は前日までに決定し、集荷当日は黒板に表記します。

### 8) お支払いの方法

- ・週毎に個人の買い取り額を集計し、翌週の金曜日に清算していきます。
- ※都会の消費地に「ながいき竹の子」としてブランド化を図っていきます。皆さまのご協力をお願い致します。

## 『竹の子収穫の注意点』

竹の子はカロリーが低く、食物繊維の豊富なヘルシーな食材です



イ、竹の子は朝掘りにすることで、アクによる苦味、渋味、えぐみが一番少ない状態で収穫できます。

ロ、掘って時間の経過した物は乾燥によって旨みが落ち、食感が落ちます。  
(お客様に掘ったその日に届けます)

ハ、穂先は黄色か新鮮な緑色が美味しい竹の子です。

ニ、えんぴ、くわ等で竹の子本体に傷付けたものは商品となりません。

<長南産の美味しい竹の子を都会の人に食べて貰いましょう>