



⑨収かく（7月～8月）



⑩葉あみ（7月～8月）



⑪かんそう（7月～9月）



⑫せんべつ（1月）

ほかに気候の変化や害虫、病気などからたばこを守るたくさんの仕事があります。

○ 葉たばこが製品になるまで

葉たばこが、農家から葉たばこ取あつかい所へ出荷された後、葉たばこは、ほとんどが須賀川の原料工場へはこばれます。

ここでは、集められた葉たばこの中で、わるくなってしまった物を取りのぞいたり、葉たばこに水分をあたえてきざみます。水分をあたえるのは、ここで、たるづめにして二年間保ぞんし、発こうさせ味を出させるためです。

ここには、平田村の葉たばこだけでなく、他の所の葉たばこも、はこばれてくるので、味が同じになるようにまぜ合わせます。

ここで工夫している事は、それぞれのたるで作られた、たばこが同じ味になるために、コンピューターで機械をうごかし、常に同じじょうけんになるように管理していることです。

また、公害の原因にならないように、はい気ガスがでないように水できれいにするなどしています。

