

### ③ 身不知柿の出荷先

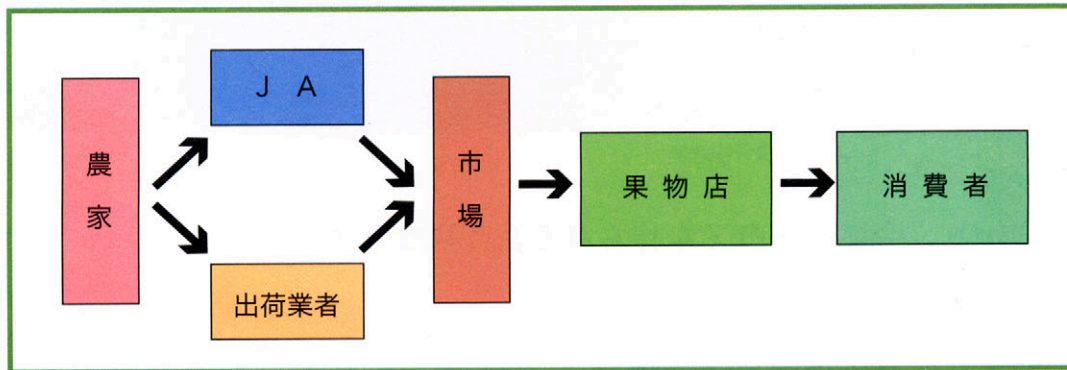
とれた身不知柿は、お客さん（消費者）にわたるまでに、どのような作業をして、どのように出荷されているのでしょうか。

#### 《個人で出す場合》

とれたかきは、きずがあるかないかを確認めたあと、形や大きさをそろえ、箱づめにし、しぶぬき（しぶがきにアルコールをふきつけてそのしぶいあじをあまくすること）をします。その後、宅配便<sup>たくはいびん</sup>などを利用し、主に県外の親せきなどへ、「特産品」として送り出されます。

#### 《JAなどへ出す場合》

同じように、きずがあるかないかを確認めたあと、コンテナに入れしぶぬきをする機械にかけます。形や大きさをそろえ、箱づめにされ送り出されます。



このほかには、各地区の出荷組合（永井野上戸原地区など）を通して送り出される場合もあります。JAなどへ出す割合は、全体の30パーセントくらいで、残りは個人または地区の出荷組合から送り出されています。