



只見特産株式会社 (働く人41人)  
 只見町小川字荒井原25 (Tel 84-2545)  
 昭和48年 (1973年) 只見町福井に農協が中心になり工場をつくる。  
 平成5年 (1993年) 今の新しい工場へひっこして仕事を始める。

○何を作っているのかな? (製品)  
 ○何から作っているのかな? (原料)



◆只見町のフキ畑

わたしたちの工場では、只見らしい製品として山菜の加工品を作っています。

(1日に1kgのふくろで6000こぐらい。製品の種類は70くらい)

食べ物を作るので衛生には特に気をつけていますよ。



[原料] は、塩づけの山菜です。(平成7年度は860トン使用)

- ◎フキとウドは、日本でとれたものです。
- ◎フキのうち20%は、只見町でとれたものです。
- ◎竹の子、なめこ、わらび、きのこ、菜の花などは中国でとれたものをつかっています。



工場のおねえさん



◀塩づけ山菜の入った青いタンクと、工場で使った水をきれいにするための浄化そう。(1日に300トンの水をきれいにできる。)